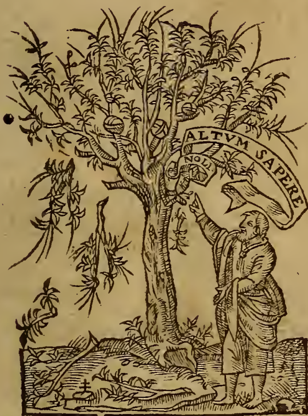

IN PROMPTU



Caroli Stephani, DE NVTRIMENTIS, ad Baillyum, libri tres.



PARISIIS,

Ex officina Rob. Steph. typographi Regii.

M. D. L.

CVM PRIVILEGIO.

CAROLVS STEPHANVS
Io. Baillyo Inquisitori regio S.

REctè ex omnium sententia scribere, atque ex omniū palatis cœnam instruere, æquè vtrunque (Baillye) difficile esse video. Etenim qui sua quantumuis expolita, omnium sentētiis exponunt, quíque multos conuiuas opiparis mensis excipiunt, in rem suam hodie plurimum facere videntur, si se ab eorum calumniis vindicare poßint, qui quum ipsi nihil agere cupiant, aut (si velint) fortasse nequeāt, tamen quod in aliorum scriptis ac cœnis rectum vident, silentio prætermittūt: quod parum arridet, maximis interdum conuitiis excipiunt. Horum ingenia qui parùm audacter reformidauerit: nunquam vel scribere, vel amicos mensis excipere in animum induxerit. Ego verò iampridem deposui hunc metum: neque enim maledicos his scriptis, sed tātum beneuolos excipere institui: benignorum conuiuarum munus esse existimans, nihil eorum quæ sibi proponuntur aspernari, sed (quod apes in hortis solent) cibos sibi profuturos seligere, reliquos durioribus palatis relinquere, quibus fortasse iucundius quàm delicatioribus perfruantur. Nulla enim est, in agris vel abiectißima plantula, quæ suo cuidam animanti non conferat. Verùm de beneuolo ac liberali ingenio tuo tantū mihi cōfido, vt quicquid hîc nutrimenti nostra opera instructi tibi apponetur, æqui boníque sis consulturus: hospitis animū potius, quàm epu-

larum delicias consideres: nullúmque conuiuij genus absque sumptibus ac labore, etiã amicis apparari posse existimes: bene scribere, vel cœnã instruere, id tum demum esse iudicans, quod à cuiusque mediocritate fieri poßit. Hæc si de tua humanitate ac beneuolentia mihi certò, Baillye, persuadere possum: obtestor, vt quod in nostro apparatu nutritorio nimis vulgare deprehẽderis, in secundam cœnam ministratoriis pueris releges: quod nimis durum videbitur, bene dentatis, aut iunioribus offeras. Ita fiet, vt tibi maximè profuturum assumens, aliis quo deinde perfruãtur abundè relinquas. Atque hoc quidem pacto, te tuóque ingenio bonos omnes diutißimè ac suauiter viuere magnopere cupio. Bene vale. Ex Marcelliano nostro, pridie Idus Nouemb. M.D.L.

DE NVTRIMENTIS ad Baillyum, Liber primus.



Iuturnioris vitæ ſtudio tantopere detineri hominum genus mirum eſſe cenſerem, niſi diuinos ipſorũ animos perpulchra rerum à ſummo artifice conditarum inueſtigatio ad ſui cõtemplationem perpetuò alliceret. Cuius præcipuè cauſa, vel intermorientes ſenes, iampridem amiſſam iuuẽtutem ſibi renouari toties exoptare videmus: adeò nihil eſt hominibus vitæ prolixitate iucũdius. Ad cuius conſeruationem (quod medicis inter cætera incumbit) res eas diligentiſsimè obſeruare oportet, quarum ſalubritate & ſpiritus inſtaurari, & corporis molẽ augeri, inſalubritate aut defectu, celerrimum hominibus interitum imminere percipimus. Vt enim corporis moles planè terrea, ſimilibus, hoc eſt à terra productis rebus nutritur: ſic æthereus quo corpus hoc mouetur, ac ſubſiſtit ſpiritus, perſimili ſibi nutrimẽto, hoc eſt, aere puriore fouetur. Verùm nos quidem ſpirituum rationem alibi, hîc corporis tantum nutriendi modum edocere inſtituimus: quóque pacto ſanum vel ægrotum, nonnullorum ciborum apparatu conſeruetur, aliorum vſu magnopere

offendatur: parcioréque aut abundantiore victu interdũ opus habeat. Quibus neglectis, aut promptiſsimè in morbum incidere, aut recidiuam facere poſsit: vt auxilium à medicamento præſtitum, imprudentioris victus obſeruationis noxa interdum exuperare ſoleat. Quemadmodum igitur multiplicem eſſe valetudinem exiſtimamus, alteram ſanorum, quę neutram comprehẽdat, alteram ægrotantium, quæ magis ac minus extendatur: ſic integram vtriuſque diſceptationem his libris abſoluere decretum eſt: quorum priores ſanitatis per cibaria conſeruandæ rationem, poſterior aduerſæ valetudinis per victum emendationem oſtẽdet. Ad quod munus dum prõptiſsimè accingimur, ab ipſius de qua ſermo futurus eſt rei definitione ac diuiſionibus incipiendum eſt.

Nutrimenti definitio ac diuiſio.

Nutrimẽtum.

QVicquid igitur cibariorum ſanum hominis corpus conſeruare, ægrotum ad priſtinam valetudinem interdũ reuocare poteſt, nutrimentum appellamus: vnicum victum, non etiam veſtem (in quo præcipuè ab alimento differt) comprehẽdens. Huius triplex eſt genus: alterum, quod arte præparatum ac coctum, nondum tamen in ventrem receptum, futurum eſt vt nutrire poſsit, quamobrem futurum nutrimentum dicitur: alterum, quod à ventriculo confe-

Futurum nutrimẽtũ.

ctum, atque ab hepatis calore in sanguinem quo nutriri partes debeant commutatum, proximum est vt nutriat: vnde mox nutrimentum appellatur. Tertium, quod à singulis mẽbris attractum, ac postremo naturæ artificio elaboratum, planè nutrit, hoc est, in nutriẽdæ partis substantiam statim cõuertitur: quapropter absolutè nutrimentum vocatum est. Quibus quartum aliud accedit, quod quia medicamẽti viribus pollens, refrigerat, humectat, excalfacit, ac nõnunquam exiccat, in victu medicamentum nominatur. Quanquam dubiũ non est, quin absolutè dictum nutrimentum, præter officium sibi attributũ, primam corporis tẽperiem nõnihil immutet: haud ita tamen manifestè, atque id quod medicamenti vim obtinere percipimus. Verùm futuri nutrimẽti, de quo hîc sermonẽ instituimus, aliud quidem simplex est, parum aut nihil permixtũ: aliud verò compositũ, hoc est coctionis modo vel condimẽtis immutatum, aut aliis cibariis ad delicias ita confusum, vt variè corpus afficiat. Vtriusque sanè maximus habendus est delectus, vt ex multis cibariis optimus medicus discernat, quæ boni, quæ mali sint succi: ac rursus eorum quæ boni succi sunt, quęnam paruo aut magno negotio in ventriculo conficiantur: quæ rursus per venas ad vniuersas partes celerius aut eò tardius discurrant: quæ denique obesum aut gracile corpus atque huiusmodi cætera efficere posint. Sũt enim

Mox nutrimentum.

Absolute nutrimẽtũ.

In victu medicamentum.

Nutrimẽtũ simplex. Cõpositũ.

hæ nutrimentorum omnium facultates à perito quoque medico diligẽtissimè inuestigandę, quas cum diuersa singulorum corporũ temperie conferens, vniuersam sanis atque ægrotis victus rationem probè instituat.

Nutrimenta boni vel mali succi.

Nutrimẽtum boni succi.

NVtriendi autem corporis causa quod assumitur, id vel boni vel mali est succi. Boni verò succi nutrimentorũ, alia quidem strictius, alia verò latius accipiũtur. Strictiori appellatione dicuntur, quæcunque suaues atque vtiles in omnibus ferè corporibꝰ humores, optimúmque sanguinem generãt: temperatam, nostræque commoderationi persimilem naturã habent, vnde stomatica vel eustomacha vocata sunt, quòd & ventriculo placeant, & quocunque modo assumpta ferè nunquam noceant. Quę verò latius extenduntur nutrimenta, ea omnia comprehendunt, quibus quædam tantum corpora, optimè habere percipiuntur, siue id celeriter, siue tardius, & cum quadam naturæ molestia fiat. At quæ mali succi nutrimenta vocantur, quemadmodum cum superioribus pugnant, sic etiam pares his habent differentias. Etenim quę corporibus ferè omnibus ex æquo nocere, nunquam prodesse possunt, ea quidem arctiorem mali succi significationem retinent: quæ verò robustio-

Stomaticũ. Eustomachum.

Nutrimẽtum mali succi.

ribus quibusdam naturis prosunt, imbecilliori- bus officiũt, inter hęc ambigunt, atque à cæteris secernuntur: quapropter ad coctu facilia seorsum reducere necessarium esse duximus: ex quorum enumeratione, quæ in totum omnibus nocere, quæ verò quibusdam prodesse poterũt, accipietis. Igitur coctu facilia ac difficilia cibariorum genera primo quidem loco describentur: inde verò ad ea quæ particulatim à nutrimentis in corporibus accidunt, descendemus. Postremo autem, ægrotantium corporum victum proponemus.

Quæ cibaria facile vel difficile in ventriculo coquantur.

Nutrimẽta coctu facilia.

COncoctu facilia sunt ea cibariorum genera, quæ ventriculo minus laboris ac molestię adferunt, citissimè abscedunt, multum ac celeriter, certo tempore ac temperie exhibita nutriunt, plurimum iuuare, minimum officere possunt. Quibus ex diametro pugnant, quę concoctu difficilia esse dicuntur: quòd magnum stomacho negotium adferãt, dura sint ac pertinaci substantia prædita, tardius abscedant, succósque crassiores atque ingratiores interdum generent: robustioribus ac labori assuetis accommda, delicatioribus inimica esse soleant, de quibus nunc quidem seorsim differere oportet.

Coctu difficilia.

Panis.

OMnibus familiaris ac frequens cibus, panis, multorum est generum: quorum magis cõcoctu facilis est similagineus, aut huius loco (quòd nos similagine careamus) metellicius, hoc est, metello (sic enim vulgus mixtum siligini triticum appellat) non admodũ recenti, neque diutius asseruato, non viscoso, tineis, puluere, lolii semine, nigella, aut pruina minimè vitiato, non imbre madido, aut asseruatione, atque horrei impuritate fœtido, confectus. Qui verò non ita recens, neque ita pridem asseruatus, sed leuis, bene pertritus, coctus atque fermentatus est, is corpori quidem plurimùm vtilis esse solet. Cuius ordinis erit qui vulgaris, secũdarius, ciuicus, aut cibarius nostris, Italis medianus nominatur. Primæ autem notæ triticeus, Græcis αὐτόπυρος, tota eáque puriore tritici farina constans, plurimum negotii ventriculo adfert: cuiusmodi est cãdidus ac paruus, & qui ab elaboratione tertiarius, atque ex canonicorum vsu capituli panis appellatur: item qui primæ operæ dicitur, quòd prima pistoris officinam publico artificio expostulantis opera fiat. Quinetiam cãdidissimus Eunites, cognomento sacer, ventriculo multum est noxius: cuiusmodi dixeris benedictum panem, sacris ędibus populo diuidi solitum: quiquòd sit maximæ molis, vix vndecunq; percoqui potest:

Similagineus. *Tritici vitia.* *Panis bonitas.* *Vulgaris.* *Secũdarius* *Ciuicus.* *Cibarius.* *Medianus.* *αὐτόπυρος* *Cãndidus.* *Paruus.* *Tertiarius.* *Capituli.* *Primæ operæ.* *Eunites.* *Sacer.* *Benedictus*

malè præterea elaboratus eſt, quēadmodum qui Romæ publicè vænit: qui etiā ſi ſalis aliquid recipiat, tamen quòd minimum habeat fermenti, ventriculum ſatis grauat. Saluberrimus Dapſiticus, exactiſsimè pertritus, multum ablutus, fermentóque plurimū turgens, vt oculatus eſſe videatur, inter cæteros leuiſsimus, noſtris molliculus, Venetis boffetus appellatus, cui ferè ſimilis eſt, qui à principum vſu, buccæ panis & aulicus dicitur. Minimè omnium excrementi relinquit Dypiros, aut biſcoctus. Hic duorum eſt generum, alter quidem ſordidus, ſiligine ac cæteris inferioris notæ triticeis cōfectus, nautis alendis (quod diutiſsimè aſſeruari poſsit) accommodatus, vnde nauticus appellatur: alter verò generoſus, tritico puriore confectus, vt quantumuis imbecillum ſtomachū inſtaurare poſsit, quapropter iis imperari ſolet, qui luis Neapolitanæ per diæteticen pœnas luunt. Cōditur apud Venetos ſaccaro, cinnamomo, & croco, atque ita primis menſis cum monemuatico aſſumitur. Cuius formę eſt ſpeciari⁹, aut, ſi mauis, aromatites, in agro Remenſi confici ſolitus, mellis ac piperis, ſaccari aut cinnamomi loco portionem recipiens: ſed is ſemel tantū coctus eſt: quo nomine minus equidem ſalubris.

Dapſiticus *Molliculus* *Boffetus.* *Bucca panis.* *Aulicus.* *Dypiros.* *Biſcoctus.* *Nauticus.* *Speciarius.* *Aromatites.*

Coctu admodum difficilis, azimus, aut ſemazimus: poſt quem, ſiligineus atque hordeaceus. Inſalubris eſt tiphynus, olyraceus, furfuraceus,

Azimus. *Siligineus.*

fabaceus, orizaceus : trago,milio, panico,castaneis , atque huiusmodi cæteris ob inopiam confectus:quę tametsi tritico nonnunquam confundantur,nocere tamen magis,quàm prodesse possunt . Cæterum triticei panis insalubritas , non solùm à corruptione,verùm etiam magis à præparandi modo plerunque pendet . Etenim quicunque aqua puteana , stagnante , lacustri , turbida , atque impura conficitur : quíque stipulis, paleis, stramine, vel arundinibus excalefacto furno percoquitur:aqua nimia perfunditur,à fermẽtatione nõ satis operitur, neque vndecunque quantum opus est assatur , insalubris est . quemadmodum & qui clybanites,testaceus, subcineritius,& focaceus appellatur.Dici enim non potest , quantum faciant ad panis bonitatem aquæ salubritas,& materia ex qua ignis excitatur. Verùm ex piscibus confectum panem (cuius notæ apud Scandianos editur) nihil equidem moror: Nullis enim inopia legibus astringi potest.

Panis insalubritas.

Clybanites Testaceus. Subcineritius. Focaceus.

Dulciaria,placentæ.

OMnium delicatissimi dulciarii panes: qui, quod præter cæteros plurimum placere soleant , placentarum nomen assumpserunt:magis enim ad gulæ irritamenta ac delicias faciunt, quàm vt frequenti vsu commendari debeant .Omnes autem obstruũt,& maiorem præter cęteros in coquendo laborem ventriculo ad-

ferunt. Multorum hi ſunt generum: quidam enim è re ipſa ſaccarati vocantur, vulgò ſaccarini, Venetis, à forma, buccellati: primis lautiorum conuiuiorum menſis, cum Hippocratico maluatur, corſico, aut muſcellino apponi ſoliti: cuiuſmodi ſunt vulgares noſtri caminelli, bridauelli aut eſtrieri: quorum parcior vſus ventriculum in officio continet, inter Athenæi artolachana fortaſſe connumerandi. Verùm marcipanes, ſaccaro roſacea imbuto, amygdalis, pineis, piſtaciis, atque huiuſmodi cæteris conditi, Italis & Aulicis frequentes, vt certè ſunt gratioris ſaporis, ſic etiam ſuccos generant optimos: quemadmodum & qui poſtremis noſtrorum menſis offerri ſolent obeliæ appellati (cuiuſmodi fortaſſe antiqui Baccho conſecrari ſolebant) ſaccarata farina in folia tenuiſsima digeſta confecti, operæ paniculos vocant, alii nebulas, quarum ex numero, haud ita probantur, quæ mel ſaccari loco recipiunt. Vtrique autem, ab oblatis & ſacris panibus hoc diſtant, quòd ſacri ſint impermixti, fermentóque ex religionis noſtræ inſtituto careant. *Saccarati. Buccellati. Artolachana. Marcipanes. Obeliæ. Paniculi operæ. Nebulæ. oblati panes.*

Itriis ac libis antiquorum reſpondent gaſtelli multiformes, Picardis & Campanis frequentes: item turtæ noſtrates, multas appellationes ſortitæ, & quæ bellaria diuerſi generis ad puerorum delicias effinguntur. Quę ſingula, ſiue butyrum, aut caſeum, ſiue lac, eiúſque cremorem: fructus, *Itria. Libi. Gaſtelli. Turtæ.*

oua, carnes concisas, cæteráque quanuis palatis quorundam gratissima recipiant: tamen stomachum apprimè grauant: hoc tantùm vtilitatis habent, quòd pondus subiectis cibis adferunt, vt cydoniati vice aluum comprimant. quapropter his parcissimè vtendum est, neque committendum, vt huiusmodi cibus nobis sit frequens ac quotidianus. Huius notæ sunt, gastelli ferè omnes, flaminicæ, gohieræ, turtelli, ratones, pulpellini, talmosini, & consimiles: qui re vera multò magis officiunt, quàm turtæ, præsertim Italicæ, gratissimi saporis herbulis conditæ: à quibus omnes ferè nostrates, etiam Anglicæ, leccatæ, ac biformes appellatæ, ventriculo pondus adferũt, neque tam citò percoquuntur.

Castelli. *Flaminicæ* *Gohieræ.* *Turtelli.* *Ratones.* *Pulpellini.* *Talmosini.*

Pultes, polentæ, cæteráque ex triticeis aut leguminibus confecta.

MAceratum panẽ, ac quouis modo conditũ, & cũ iusculo, vel aqua sola in edulium nobis oblatũ, nihil vetat quominus inter pultes recẽseamus: sub quo etiam edulii genere Italorum panatam comprehẽdimus: cuius loco, eloto, elixo, aut friato, ac tenuissimè comminuto pane quidam vtuntur: quæ pultes multum sanè nutriunt, ac pro diuersa apparandi ratione ad sanitatem plurimùm faciũt. Quapropter omni-

Panata.

bus ferè totius Europæ populis cõmune esse videmus, vt offas eloto pane condiant, melioribúsque iusculis panis micam inserant. Verũ hoc quidem pultis genere, quam panatã vocant, qui malunt lactentes ac iuniores pueros educare, quàm ea polenta quæ farina triticea lacte vaccino delibuta fieri solet, rectè mea quidem sententia facere vidẽtur. Huiusmodi enim polentæ, magis obstruunt, febres, capitis dolores, ac lumbricos excitãt. At verò qui pastam in laminas tenuissimas, aut vermiculos conscissam, feruenti iusculo macerãt, atque inde vermicellos, aut lasagnetas conficiunt: quíque panis micam rursum in pastam frustulatim coactã, & iusculo delibutam, ac friato caseo cõspersam, Macarones excogitant, certè vẽtriculo delicatiori minus consulũt: sunt enim hæc difficillimæ coctionis cibaria, quæque artificibus, operariis ac rusticis magis accommodari debent.

Polẽta puerorum.

Vermicelli.

Lasagnetæ.

Macarones

Earum autem quæ triticeis aut leguminibus constant polentarum, hordeaceæ quidem ac similagineæ præstare videntur: quas vt magis nutriant, mica panis atque amygdalis condire solemus. His multò magis nutriunt frumentaceę, atque orizaceæ, nisi ventriculo essent oneri: ac flatus eò magis excitarẽt, quòd vaccino lacti interdum permiscentur. Quæ verò auena, milio, ac panico conficiuntur: præter asperitatem parum vtilis sunt succi: ac multò quidẽ minus, quæ len-

Polenta. Hordeacea

ticula constant: hoc enim leguminis genus, tantũ abest vt facilè coquatur, vt altero post assumptum die, ferè integrũ reiici soleat. Pisorum autem, cicerum, phaseolorum, fabarum, ac cæterorum leguminum polentæ, ventrem inflant, & crassum sanguinem generant: haud secus atque eruorum ac lupinorum: quorum postremum genus ob amaritudinẽ minus est nobis assuetum.

Aqua.

SEcundum panẽ ac triticea, maximus habendus est aquarum delectus: tum quòd communis sit omniũ potus, tum quòd hac perteratur panis, iuscula fiant, vinum diluatur, cærealia, ac mellitæ asiaticorum potiones cõficiantur. Quæ si quidem corrupta fuerit, id etiam cui permiscebitur, facilè corrũpi erit necesse. Aquarum igitur salubriores sunt, & coctu faciliores rapidorum fluminum, quorum motus est perpetuus: è medio ipsorum alueo, & antequam vrbes ingrediantur haustę: quarum delicatissimæ sunt, quæcunque magis leues sunt, atque insipidæ, citò calefiunt, ac citò refrigerantur. Post quas, probandæ sunt ex iis fontibus desumptæ, qui ad orientem spectant: aperto soli sunt expositi, sabulosóque decurrunt alueo: à quorum scaturigine quantum fieri poterit, longissimè hauriri debent. Lacustres autẽ, palustres, ac stagnantes, omnes quidem nocent: ac siquidem ob loci

Fluuialis aqua.

Fontana.

Lacustris.

Palustris.

Stagnus.

incommoditatẽ his vti oportebit, erũt ex aperto, ſoli obiecto atque excelſo loco deſumendæ: & (quò minus noceant) excoquendæ, aut vaſe fictili (qualia ſunt noſtra Bellouaca) trãsfundendæ. Turbida verò aqua, qualis eſt Tiberina, in doliis vel vrnis, (vt Romæ fit) ſubſidente ſabulo emendari debet. Pluuialis autem, ciſternis optimè inſolatis, & arena conſperſis aſſeruata, facillimè per hypochondria tranſit, modò ſit recẽs, neque ita pridem retẽta. Quemadmodum autem aquæ dulces obſtruũt, ſic ſalſæ malos ſuccos generant, ac malè olentes, ſanguinem corrumpunt. Ex puteanis per aliarum inopiam ſalubres, quæcũque ex profundiſsimo puteo, ęditiore loco ſito, & vſque ad rupem excauato, non operto, ſed aeri ſóliq́ue liberrimo expoſito, atque ex quo frequentiſsimè aqua hauriri ſolet, deſumũtur. At quæ ex torrẽtibus aut fluminũ à magnis ac niuoſis montibus orientium primis ramis hauſtæ in vſum veniunt: hæ quidem, niſi prius coctæ, etiam incolis atque aſſuetis plurimum nocent: vnde ſtrumoſos plerunque conſpicimus eos qui radices montium inhabitãt, ac niualibus aquis vtuntur. *Turbida.* *Pluuialis.* *Dulcis.* *Salſa.* *Puteana.* *Torrentiũ.*

Compoſitæ omnes, & ad palati gratiam delicatiores effectæ, variè corpus afficiunt. Etenim mulſa, bocheti nomen noſtro vulgo adepta, Bulgariis ac Turcis, ob vinum lege ſibi interdictum, diuerſis rationibus apparari ſolita, bilioſos offendit ac melancholicos: quẽadmodũ pituito- *Aqua compoſita.* *Mulſa.* *Bochetum.*

Hippocratica. *Aromatica.* *Alba.* *Alexandrina.* *Placētina.* *Ptiſſana.*

ſis prodeſt, quæ Hippocratica aut aromatica dicitur, ſaccaro ac cinnamomo condita. Nutrit, ac polentę vicem ſupplet, alba appellata, quòd mica panis & amygdalis contuſis cādidior fiat. Refrigerat Alexandrina, aut placētina, roſacea & ſaccaro delibuta. Inter has ambigit quæ Ptiſſana dicitur: eò quidem magis interdum nutriens, quòd præter hordeum ac glicyrhyzam, paſſulas, dactilos, pruna Damaſcena, cæteróſque huius generis fructus recipiat. Quibus potionibus, frequētior eſt neutris, aut etiam ægrotis, quàm ſanis corporibus vtendi conſuetudo: quapropter in tertium librum harum pertractationem relinquemus.

Vinum:

VInorū ſalubritas per ſua genera diſtinguenda eſt: alia enim ex vuis, alia ex fructibus, alia ex cęrealibus exprimuntur. Horū quod ex vitibus elicitur, vt generoſius, ita concoctu facilius ac ſalubrius eſt: modò ſit rubellum, limpidum, ſubdulce, aut ſubacerbum: boni odoris, ac dilutum: parciúſque aſſumatur.

Vinum ſalubre.

Quod verò ad eius confectionem attinet: id inter cætera admodum eſt delicatum, quod vuarum acinis ſcapo diſtractis atq; ſelectis, ſolis manibus exprimi ſolet: vel cuius vindemia parum conferbuerit, muſtum appellāt: quod non ita recens, ſed tamen optimè defæcatum, poſt D. Martini, promptiſsimè in vſum venit. Plurimū præ-

Vini bonitas à varia cōfectione. *Muſtum.*

terea ad vini excellentiam facit, vuarum acinos putres solertissimè seligere, eásque maturas tantum, relictis in aliud tempus immaturis, decerpere: miscellaneas morilloneis, burdegalis, rupellinis, ac muscatellis, albísq; leporariis, aut frumentaceis ita permiscere, vt quod inde mustum, aut parum efferuefactum vinum extrahitur, palato gratissimum esse sentiatur. Verùm hoc quidem quemadmodum & proticum (meram guttam appellant) celerius ferit cerebrum, parum afferuatur, minúsque nutrit: hoc habet, quòd facillimè in venas distribuitur, & vrinam promouet. At quod tortiui bonam portionem recipit, quódque cùm vuarum scapis exprimitur, ac quatriduũ, aut eò si opus est amplius efferbuit: posteaquam resedit, ac limpidum, aliquótque mẽses asseruatum bibitur: stomachũ magis reficit, quóque maiorem recipit morilloneæ portionem, eò delicatius esse solet. Nam quòd sanguimorellæ ac nigræ appellatæ copiosorem succum cõtinet, vt crassius atque asperius, sic etiam coctu difficilius & ad obstructiones paratius est. Quod autẽ in ebullitione vel dum in labris efferuescit, aqua, ad coloris (vt Patauini solent) absterssionem perfunditur, quemadmodum & quod transfunditur ac percolatur, plurimum suarum virium deponit, ac prõptissimè abit in vappam: quamobrem in transfusione, sulfuratis linteis Germani ad vini asseruationem vti solent, quod equidem

Proticum. *Mera gutta*

Trãsfusum

minus approbo.

Vini bonitas à regionibus. Quinetiã pro variis regionibus generosa vina ab improbis seligere possumus, vt inter alba optima, concoctúque facilia complectamur, ex *Alba ex Gallia.* nostra quidem Gallia, Atysiana, Barsusalbina, Arbosiana, Curtinia, Palyssia, Sãporciana, Flesсhia, Faymõgiana, Andegauẽsia, Aruernica, & Aquitanica, aut Narbonẽsia, quæ ab odore muscarella vocantur: hòc Hispanicis præstãtiora, quòd non ita calida sint, sed limpidiora, minúsque flaua. Ex *Ex Italia.* Italia verò, alba vinà probãtur vernacula, Bononiensia, Monfalconia, & omnium longè saluber- *Ex Græcia* rima Trebbiana. Ex Græcia, Monemuatica (maluasiam appellãt) multorum apud Venetos sapo- *Corsica.* rum degustari solità: itẽ Corsica Romanis fami- *Bastarda.* liaria, Bastarda nostris dicta, quòd fortasis melle interdum adulterata, mulso antiquorum plerunque respondeant. Quibus addemus ex agro Ger- *Alba ex Germania.* manico, Rhenica atque Alsetia. Rubellorum au- *Rubella Gallica.* tem ex Gallia, præstãt Aureliana, Aysia, Beluẽsia, Isantiana, Ryzia, quæ apud Aruernos pallida, & admodũ delicata, vt Romæ Sanseuerina pro- *Nigra.* bantur. Nigra, etsi generosa bene coquantur, ac plurimum nutriant, tamen ventriculo sunt ponderi, venásque obstruere consueuerũt. Talia sunt quę Romanis mulierculis ob dulcedinem apprimè probãtur, Magnaguerria dicta, quæ nescio an *Nigra Hispanica.* antiquis Phalernis respondeant: item Hispanicorum Almaydia & Cascaytia dicta: & ex agro Nar

bonensi, Lingoccitonica, Volscica, Gallaca, Neraca, atque ob rubri, vt puto, coloris densitatem rosetica dicta, cuius notæ quædã Corsica admodum dulcia ad nos nonnunquam adferuntur. *Rosetica.*

Vina autem coctionis difficilis sunt in genere recentia ferè omnia, turbulenta, non defæcata, acerba, aut etiã austera: item crassa & oleosa, quæ grauia ac põderosa vulgus nostrũ appellat. Cuius notæ sunt acerba, Viliuuiana, vitrinia, aut yurinia alba: item Fontiniana, & Montrolliana nigra, à quibus Gastiniana, Meldensia, Senonensia, Auxitanica, Niuerniana, Allobrogica: atque ab externis græca appellata, Marchiana, Patauina, Germanica, atque adeò Hispanica permulta. Insalubria sunt & cacochyma, pergulana, & quæ ex locis syluis vicinis, aut quibus syluæ succreuerunt petuntur: item quæ ex labruscæ fructibus exprimuntur, aut macmate ex torculari in doliũ aquæ coniecto eliciuntur, loream antiqui, nos dispensam dicimus. *Vina insalubria.* *Pergulana* *Lorea, dispensa.*

Compositum est aromatites, aut aromaticum, nostris Hippocraticũ appellatum, postremis ditiorum mẽsis, per hyemem, cum operario pane: vel etiã primis, cum dulciariis exhiberi solitum, quod tam album quàm rubellum, etsi aliorum ciborum coctionẽ adiuuet, frequentius tamen neque copiosum assumi debet, ob eos quos excitare morbos extranea caliditate natum est: ad gulę delicias, vel ad imbecillis ventriculi calorem ex- *Vina composita.* *Hippocraticum.*

citandum potius accommodum, quàm vt quotidiani nutrimẽti loco noſtram regionem incolentibus aſſumi debeat: quapropter hoc vini genus, Germanis ac Britannis relinquemus.

Vina fructuaria.

Legitimo ac naturali vino, niſi aliunde aduecto, qui populi ob cæli frigidiorem intemperiem, aeríſque inclementiam carent, aut paucum ſaltẽ colligunt, fructuariis vtuntur. Hoc faciũt apud nos Briones, Carnutes, Turones, Cenomani, atque omnium maximè Neuſtrii, apud quos celſirama aut potudulcia peculiari quodam nomine appellantur. Quorum quæ pomis cõficiuntur, generali apud Neuſtrios vocabulo, cydrea, aut à citrii mali excellentia, citria, particulari autem nomine pomea dicũtur, vt quæ ex piris extrahuntur pirea, & quæ ſorbis ac cornis exprimuntur cormea ac corneliana vocãtur, vt interea exotica palmea, Indicis, & nouis inſulis familiaria prætermittamus.

Celſirama. Potudulcia. Cydrea. Pomea. Pirea. Cormea. Corneliana palmea.

Horum vini generum concoctu faciliora ſunt (quod ad exprimendi rationem pertinet) quæ fructibus bene maturis, probéque apparatis, ſuo tempore collectis, ac quandiu opus eſt aſſeruatis fiũt. Nam quorundam generoſorum pomorum & ad vinum accommodatiorum, talis eſt natura, vt iis poſt vetuſtatem atque aſſeruationẽ ius creſcat. Dura porrò ac ſolida carne prędita eſſe opor

Fructuaria ſalubria. Ab exprimendi ratione.

tet ea,ex quibus vinũ exprimere cogitas:vnde ex curtipendulis, franceturis,ac paſsipomis, etiam ſi generoſa ſint,nullum vinũ exprimitur:Quemadmodũ nec ex generoſis piris,ſed tantum agreſtibus,nõ inſitis,valde acerbis &auſteris.Quo fit vt diutius pirea aſſeruẽtur,nec tã prõptè in vſum veniant.Nam quod ob pirorũ agreſtium inopiã, ex dulcibus ac generoſis exprimitur vinũ,id planè eſt inſipidum,atque in vappam protinus abit.

Quod autem attinet ad fructuum, ex quibus citria eliciuntur,ſpecies. Ex pomeis quidem ſana ſunt, quæcunque vnica mali ſpecie conſtant: quæ etſi in annum tantum aſſeruentur, nec tandiu atque pirea perdurent, delicatiora ſunt tamen,ac ſtomacho longè gratiſsima.Huius equidem generis ſunt heroetia aut heroica, ab huius nominis pomis expreſſa, ita odorata, vt Cariophillo condita eſſe ſentiãtur: Verùm in duos tan tum menſes aſſeruantur. Ab heroicis,probantur Cunoetica,à pomis eiuſdẽ nominis dicta:quæ vt dulcia odorata, atque aurei ſunt coloris, ſic tale etiam vinum emittunt, quod inter pomea diutiſsimè aſſeruatur. At verò cui rubellina poma rubellino citrio nomen indiderunt: vinum rubellum ab vuis expreſſum, calore ac ſapore fallens,caput interdum ferit:quamobrem imbecilliori ventriculo non ita commodum eſt, atque curtinium: quod etſi tandiu non aſſeruetur, tamen eſt minus inſenſum. Omnium autem mini-

Pomea ſalubria.

Heroetiũ.

Cunoeticũ.

Rubellinũ.

Curtinium.

Rengeletiũ. mè Rengeletiũ, rarũ quidem id, quemadmodũ & infrequẽtia sunt poma, à quibus elicitur, rẽgeletica dicta, quòd vno per ramos ordine disposita (quemadmodũ dactili) succrescant. Neque verò improbandũ est, quod à pago Sãdouilliũ dicitur. *Sandouillium.*

Pomea insalubria. *Barberitiũ* *Becquetiũ.* Pomeorum insalubria sunt, minus quidẽ barberitia, Neustris inferioribus & Caletiis vulgaria: magis autem infensa becquetia, ex pomis agrestibus non insitis extracta: adeò quidem acerba atq; acida, vt omphacii aut aceti loco cibis cõdiendis potius conferant. His accedunt Relletia *Relletium.* ex pomis varegatis & rubris, veluti parallellis super cortice delineatis expressa, adeò ingrati saporis vt sua acerbitate lachrymas excitent. Infima omnium sunt viuretia, ferè lactea, nõ minus ac lorea ob aquositatem & insipiditatẽ contemnẽda. *Viuretiũ.*

Pyrea boni succi. *Cærelea.* Pyreorum porrò sana sunt atq; euchima, quæ à pyris cæram colore referẽtibus cærelea dicuntur, omniúmque prima exprimuntur: nec ita diu durant. Secundum locum tenent, quæ Robertinia vocantur: ipsa etiam generosa, limpida, & quę defæcata muscatellinum gustu referant: hoc *Robertinia* tantum afferunt detrimenti, quòd caput largius epota feriunt: quemadmodum & quæ carisia nominãtur, omnium postrema extracta, magníque apud omnes nominis. *Carisia.*

Pyrea insalubria. Insalubria sunt, quę ex generosis pyris, dulcibus aut insitis extrahũtur. Item minimũ asseruata, ruffa, pĩguia, quęque apud quosdã pyris ac po

mis ſimul expreſsis conſtant. Cęterum ventriculo plurimum obeſt citrium vinum, aut fructuarium quod recens, turbulẽtum, non defæcatum atque acidum eſt. Item quod aqua delibutum loream fructuariam refert. Minimè omnium vtile, quod ex cornis ac ſorbis exprimitur. Viliſsimum quod ex prunis ſylueſtribus quantumuis maturis apud Neuſtrios inferiores elicitur: prunellinum vocant: cui aqua per aliquot menſes innatans atque infuſa, colorem ac guſtum acerbi cuiuſdam vini adfert, quo ad ſitim ægrotãtium extinguendam præcipuè vtuntur. *Prunellinũ*

Vina cerealia.

VInis cerealibus, hordeo, auena, tritico, adiectis lupuli floribus, aqua percoctis ac bene deſpumatis, vtuntur noſtrates Belgæ, hoc eſt Picardi, Germaníque inferiores, atque ex ſuperioribus nonnulli: item Britanni ac Neuſtrii ferè omnes. Quæ ſiue zithum, ſiue curmi antiquorũ bireæ referant, vbique vocantur: pleriſque Queutæ. Hoc autem vini genus, Britannis longè omnium excellentiſsimum, ex alica confectum, alla, perfectè coctum, gutalla dicitur: biream duplicem Flandri, Picardi Sereuiſiam, aut queutam duplicem vocant. Cuius generis dulcis atque admodum limpida, Bambergenſis ob huius loci aquæ leuitatem ac tenuitatem dicta, vinum album vulgare minúſque generoſum, ple- *Zithum.* *Curmi.* *Birea.* *Alla.* *Gutalla.* *Sereuiſia.* *Bambergenſis birea*

Bromica. *Bezűtica.* runque ementiri solet. Amaræ sunt, Bromica ac Bezũtica, quarũ vtraq; rubellum vulgare, etiam limpidum, probè fallit. His bireis aut cerealibus vinis lolium interdũ saporis gratia admisceri solet, quò linguam & palatum altius feriant. Sed ab hac consurgens ebrietas, præter nutrimentum, plurimum detrimẽti sæpius adferre potest. Omnes enim generosæ bireæ, plus æquo assumptæ, sensum atque animum conturbant. Has dum delicatiores maiorísque nutrimẽti Britanni efficere cogitant, saccaro, cinnamomo, ac caryophillo condiunt, ac deinde post multã doliorum exagitationem limpidas reddunt. Flandri, furfure ac pane spissiores facere student, Birembrotiam appellantes: quibus siquando mel atque aromata *Birembrotia.* commiscẽt, genus aliud veluti hippocratici vini cerealis efficiunt, quod metam vocant. *Meta.*

Salubres & insalubres bireæ. Horum igitur vini generum assuetis, concoctu facilius birea duplex, aut sereuisia esse videtur: post quam Bambergensis ac deinde gutalla. Reliqua cerealia nisi limpida atque emẽdata, flatus generant, renibus officiũt, venásque obstruunt. Quinetiam duræ coctionis esse censentur, quæcunque aqua fontana, puteanã, stagnãte, turbida, ac malè olente fiunt, frumentíque ac lupuli minorem portionem continent.

Carnes.

Carniũ differentiæ. CArnium esculentarũ varia est pro cæli aspectu, pabulísque animantium natura. Mon-

tanis enim ac decliuibus, ouilla viſcoſior, bubula durior, caprina delicatior, auium tenerior, coctúque facilior eſt: Planis, amœnis, ac patẽtibus, omnes prẹter caprinam ſalubres: Maritimis, ambigunt. Bononienſi enim ac Neuſtrico, itẽ etiam Flandrico ad oceanum tractui, ſucculẽtior ouilla: quæ alioqui Mediterraneis atque Adriaticis oris dura eſt, ac malè olens, nulliúſque ferè præter lanarum miniſterium vſus: vt vitulinam ac bubulam iuniorem, eius loco ſufficere, Græcis, Hiſpanis, atque Italis, plerunque ſit neceſſe. Saltuoſis autẽ locis enutrita animãtia, neſcio quid alieni ſucci præ ſe ferunt. Ferina, ob exercitationem delicatior, quamobrem principum mẽſas exornare ſolet, maximáque ab iis obſeruatione concludi. Quinetiam ad cæli aſpectum, pabulorúmque bonitatem aduertendum eſſe, vel hoc argumento percipimus, quòd alias carnes aliis præſtare pro quarũdam regionum præſtantia cernimus: vt quantumuis pingues belgicos atque Aruernicos agros, Francici ac Biturigici excedere, guſtuíque amœniores quadrupedũ carnes proferre ſoleant: ad quorum gratiam atque vbertatem accedit Turonenſe, Cenomanicum, atque Andegauẽſe ſolum, delicatiſsimarum auium fœcunditate, cẹteras Galliarum partes facilè exupecrare cognitum. His porrò ſecernendarum carnium notis, domeſticam educationem adiicere oportet, quam vel ob concluſa, & in otio detẽta

A regionibus.

Ab educatione.

animantia, abundantioris excrementi carnes: etsi nonnunquam candidiores, pinguiores tamen, nutrimentíque abundantioris producere certissimum est. Omnino autem excitata, ac syluestria animalia, cicuribus ac domesticis, carnium salubritate præferenda esse censeo. Quorum diuersa genera, nũc tandẽ particulatim enumerãda sunt.

Salubrium carniũ enumeratio.

Quæcunque igitur carne teneriore prædita sunt animalia, breuioribus ac mollioribus fibris intertexta, ea concoctu facilia esse existimamus: veluti sunt ex auibus pulli gallinacei, aut his pauló prouectiores hastodelli, item columbini, perdicini, anserini, phasianarum, rostrularum, coturnicum, turturum, atque vtriusque generis pauonum: quibus passerculos, & alaudas nostrates addere possumus. Proceriores autẽ, per hyemem magis sunt salubres, concoctúque faciliores. Eius generis sunt gallinæ februariæ quæ nõdum oua posuerũt, aut iis incubauerunt, quarum delicatissimæ gallinotæ, atq; adeó phasianæ syluestres: post quas capi Cenomanenses, & Francolini Italici, rostrulæ iuniores, turdi montani griuarum nomen retinentes. item perdices maculatæ ac iuniores (nam quæ goechię vocantur, capútque gerunt rubro ac nigro per aures distinctum, minus probantur) item coturnices, turtures, columbi domestici iuniores, fugitiui, campestres, vel etiam syluestres, quos ramarios nominant, antiquorum palumbos fortasse referen-

Aues.

tes:addam etiam vinagines, quarum appellatione pluuiarios noſtros intelligimus.

Quadrupedum verò iuniorum carnes ſalubriores ſunt, porculi lactentes, cunicelli, lepunculi ſylueſtres, aut ex collibus vel montibus abſtracti, nam cicures braſsicam olent. Maiorũ autem animaliũ coctu facilior eſt arietina caſtrata, pręſertim Francica aut Biturigica. Nã Neuſtrica, Aruernica, Lingoccitonica, atque Allobrogica, minus quidem ſuaues, fibríſque longioribus, ac durioribus præditæ ſunt. Celeriter etiam coquitur vitulina lactea, aut decimalis capellina, iunior, atque obæſa: poſtquam agnina, atque adeò aſellina etiam lactea, omnium longè delicatiſsima: cui inferior eſt, iuuenci autumnalis caro, carnerum Hiſpani, mangionem Itali, bouillonam noſtri vocare conſueuerunt. His longè ſuprema eſt ferina iunior, item porculorum ſylueſtrium, quibus marcaſsinorum nomẽ inditum eſt, atque adeò pullorum ceruinorum, aut damarum, quos phaones aulici noſtri appellant. Quę cibaria ferè omnia, billioſis, melãcholicis, ac gracilibus elixa, præpinguibus ac pituitoſis aſſata magis cõferũt. *Quadrupedum carnes ſalubres.*

Difficilius coquuntur in genere prouectiores omnes carnes, operariis, pugilibus, aut athletis magis quàm delicatioribus vtiliores: mali autem ſucci ſunt, omnia ferè aquaticarũ auium genera: cuiuſmodi ſunt anates noſtrates, & nuper ex India aduecti: quibus congeneres ſunt ſarcellæ atq; *Inſalubriũ carniũ enumeratio.* *Aues aquaticæ.*

halbranni, item vannieri (quod vento abundantiore plerisq; locis reperiātur) gallinæ lacustres, fluuiales ac marinę: mergi (plungeones vulgus vocat) anseres, cygni, butorti, ardeæ (hærones vulgo dicti) rostrulæ grandiores, & qui Curlitii neustriis oris appellantur. Quinetiam terrestrium auium prouectiores, quædā durę sunt coctionis: grues, pauones nostrates & Indici, otides, quas otardas dicimus, item galli, gallinæ, capíque veteres: atque ex nemoralium specie, columborum id genus cui bisetorum nomen est: denique quicquid passerum aut auicularum præter turdos & alaudas editur.

Quadrupedum, caro insalubris.

Quadrupedum coctu difficilior est, vtraque bubula prouectior: post quam aprorum & porcorum caro nimium nutrit, vitiosúmque sanguinem generat: item boum aratrum iam expertorum, atque his congenerum bubalorum ac syluestrium, quos buffalos appellant: quibus vaccinam ferè omnem, hircinam, caprinam veterem, atque ouillam, eius pręsertim quæ gestatoria est, item veruecinam addere oportebit. Proinde qui carnibus aliis, vel ob consuetudinem, vel gulam vescuntur, vt psitacorum, coruorum, cornicularum, garrulorum, picarum, & ex quadrupedibus vulpium: iis nulla lex aduersam valetudinē prohibere potest.

Partes quædā animaliū præter

Quædam etiam salubrium animalium partes ad delicias variè præparatæ, maximè sunt consi-

derandæ. Harum enim aliæ ſalubres, aliæ inſalubres eſſe comperiũtur: quibus etſi plerique non vtuntur, quemadmodum nec externis ipſorũ, carnoſa ſubſtantia minus præditis partibus, nõ ſunt tamen harum permultæ reiiciendæ. Teſtes enim gallinacearum, anſerum, cuniculorum, ac leporum: item pullorum atque anſerculorum cerebella, pulmo, hepar, ventriculus, caput, collum, & alæ plurimum probantur. Quadrupedum verò maiorum, vt agnorum, vitulorum, capellorũ, ac iuuencorum glandulæ maiores, prȩſertim intercordiales phagoæ dictæ: item capita, linguæ, pulmo, cor, ventriculus, iecur, ac pedes, concoctu facilem nutritionem exhibent: quarum partium apparandi modus, ac condiendi ratio, plurimum pro diuerſarum regionum conſuetudine ad ventriculi robur facere ſolet. *Cæteras magis ſalubres.*

Quæ verò gulæ atque appetentiæ irritandæ cauſa aſſumũtur, veluti ſunt perniones moguntini, lumbi ac linguæ bubulæ infumatæ, item pedes, aures, roſtra porcorum, ita condita, vt ad vini nefas accedant, potius quàm ad nutritionem aſſumantur: hȩc verò relicta potius quàm comeſta magis prodeſſe exiſtimamus. Quibus adiungemus caponum, roſtrularum, ac cuniculorũ capita prunis candentibus, aut craticulis exaſſata: anſerum prouectiorum corda veruculis toſta, atque huius generis cætera. *Inſalubres animaliũ partes.*

Paſticia carnium.

Paſticia.

NIhil vetat quominus paſta concluſas, atque incoctas carnes paſticia vocemus, noſtris potius quàm Italis frequentia: quorũ vſum pro cõcluſorum eduliorũ natura, condiendíque ratione varium eſſe duximus. Nam quæcunque ex his maius habent perſpiraculum, ea quidem ſuauiora, coctúque faciliora ſunt, quẽadmodum & quæ pipere ac gingibere condiuntur, multò calidiora. Puſillorum igitur, columborum, turturum, ac coturnicum bene medullata paſticia, cinnamomo, ac nuce myrepſica conſperſa, vel vitulina minutiſsimè contuſa, vitellíſque ouorũ, paſſulis, groſſulis, omphacinæ granis cõdita: vel quæ vitulino pectore, aut capo teneriore cum albo iure fiunt, apprimè iis cõmoda eſſe cenſemus, quorum ventriculus per ætatem, temperiem, regionem, atque anni tempus, ſatis firmus ac robuſtus eſt. Quibus addemus ex vitulorum glandulis maioribus ac tenerioribus, phagois appellatis, confecta, bouis medullæ fruſtis inſperſis, quorum quæ thymis, hoc eſt, glandulis medii pectoris (intercardiales vocant) fiunt, vt ſunt delicatiſsimi guſtus, ſic omnibus ex æquo bene ſalubria eſſe putamus. Verumetiam, quæ ex ouium linguis medullæ innatãtibus, modico cinnamomo ac myrepſica cõſperſis, ac bene coctis hyemalibus ientaculis poſt D. Remigii proponuntur,

ea etiam coctu facilia esse censemus, modò ne linguæ bubulæ aut carnis quidpiam recipiant: panísque vsti mica, vino ac pipere delibuta inebrientur: alaudarum autem aut passerculorũ ex hippocratico pasticia, frigidis, languidioribúsq; vẽtriculis commoda esse non dubitarim, vt etiam venerẽ (quemadmodum veruecis aut cerui testes pasta conclusi) excitare existimẽt. At quæ aquaticas aues pasticia recipiũt, anseres, anates, & quos halbrannos & sarcellios vocamus, melancholicum in corpore succum excitant: quod idem leporinam spinam ac coxas pasta reconditas efficere censent, sed multò id quidem minus.

Haud ita salubria sunt, quæ ferinam iampridem inclusam recipiunt, siue sit maiorum, siue etiam minorum quadrupedum cineritia postea opertorum. Omnium maximè cacochyma quæ ouillam & bubulam cepollis conditam admittunt, vel ipsis etiam operariis inutilia. *Pasticia mali succi.*

Infarcta carnium.

COmminutas autẽ carnes, herbulis, aromatis, vitellis, passulis, castaneis, atque interdum napo buniade cõditas, ollis infarctas, ac bene despumatas (modò ferinæ sint, vitulinę, ouillæ, aut delicatiorum auium) non minus sanis coctu faciles esse existimamus, atque eas quæ pani contrito, vel eloto in ægrotantium commodum permiscentur: etenim laborẽ dentibus adi-

munt, celeriúſq; ſubigũtur, ac ſuos ſuccos promptius in venis deponunt. Quo minus mirandum eſt, ſi delicatiorum ac cuticulæ inſeruientium menſas interdũ feſtiuiores reddant. At quæ pullorum aut prouectiorum auium ventri, additis paſſulis, herbíſque bene olentibus iniiciũtur, vt cum iiſdem aſſentur aut elixentur: ſatis ſana quidem ex apparandi modo mihi videntur, ſi prius frigantur, aut leuem ebullitionem ſentiant: tum ad meliorem deſpumationẽ, tum quòd alterius ſint naturę ab ea cui iniiciũtur carne. Sunt qui caſtaneis, paſſulis, ac prunis Damaſcenis contritas carnes herbulis admiſceant, atque ita anſerculos inferciant, quod eſt conſuetudini permittẽdum. Verùm quæ caprino, agnino, aut vitulino capiti, cum cõtrito ipſorum cerebro, ſaccaro, ac croco cõdita, deinde frigũtur, quẽadmodũ nihil nocẽt, ſic parum etiam prodeſſe poſſunt. Quæ verò vitulino pectori intercludũtur (modò prius efferbuerint) haud inſuauia mihi videntur: quemadmodum & quę ventriculis ouillis inſerta elixantur, modò ne caſeum recipiant, aut eo niſi generoſo inſpergãtur. Capum veterem, parum ebullitum, ac deinde oſsium exemptorũ loco ſua carne herbulis atque aromatis condita, coqui induſtria bene infarctũ, phiala vitrea, ita vt caput extet concluſum, calidis cineribus, lentóque igni percoctum, non modò approbarim, ſed inter cibos omnium longè delicatiſsimos adduxerim,

Capus phiala incluſus

quo post resumptiuum, qui quotidie effluit, succum ebibitum, confracta ad extremū phiala, cibi delicatissimi loco nobiliores vsi sunt.

Mali succi sunt intestina sanguine suillo aromatis ac cæpis condito infarcta (sanguiculos aut buldones vocāt) item colon suillum reliquis intestinis tenuioribus vestem præbēs, qui cibus eò quidem deterior est, quo carnis lacinias recipit. Crudos enim succos generat, difficile coquitur, venásq; plurimū inflat. Hoc aliquāto minus noxiæ esse videntur lucanicæ Venetæ, ceruellatorū Mediolanensibus, Godiuellorū Lugdunensibus, cæteris Gallis salsidiarum nomen retinētes: quæ siquidem vitellinis tenuissimè comminutis, & aromate probè cōtemperatis, ac croco conditis fiant, parum adferūt incommodi, modò parcior earum sit vsus: nam quæ suillam aut bubulam continent, prorsus lædunt. vt interim Andollias Trecanas, ac Cenomanēses omittere non videar: quarum pinguitudo & salis copia, meo iudicio nihil optimi succi adferre potest. *Infarcta mali succi.*

Condimenta carnium.

CONdimentis (salsas ab vsitatissimo condimentorum omnium sale nostri vocant) etsi non indigeat fames: ad delicias tamē, ac deiectæ appetentiæ resumptionē, vel tenuioris fortunæ quiuis vtitur. Horū alia vulgaria sunt, sale, omphacio, aceto, saluia, hyssopo, sapa, defruto, *Salsa.*

cæteríſque huius generis compoſita: alia exquiſita, atque aliunde vſurpatis aromatis, ac ſuccis conſtantia: nõnullis quidem frigidis, limonum, citriorum, aurengiorum, punicorum: aliis verò calidis, cinnamomo, cariophyllo, myrepſica, pipere, gingibere: quæ nõnunquã ſaccaro, aut interdũ croco, vel aceto macerata, lautiores nobiliorũ mẽſas exornare ſolent. Atq; hęc quidẽ cum ratione ac mẽſura ſuis temporibus, ſuáq; tẽperie, atq; ætate exhibita, partim os ventriculi recreãt, partim etiam coctionem adiuuãt. In quem vſum olim excogitatum eſt à Galeno diacodion, diacydonion, & diatrion pipereon: reliqui prætérea pulueres à recentioribus medicis deſcripti, quibus ſaccaro delibutis, roſacea, aut aliquo optimo iure liquidioribus factis, nihil æquè delicatum eſſe comperitur. Verùm quæ cõdimenta piper, gingiber, cardamomum, nucíſque myræpſicæ vaginam macis appellatam, aut etiam nuclei medullã recipiunt, ea frigidiſsimos ac pituitoſos per hyemem magis afficere ſolẽt, eóſque qui regiones occiduas atq; hiperboreas incolunt: quapropter ea cuiuis temerè proponere nõ eſt opus: aromaticíſque pulueribus magna cautione vtendum eſt: quorum qui ducis & albus appellatur parcè exhibitus, coctioni admodum prodeſt. Piperis autem aut ſpecierum, hoc eſt calidiorum aromatum dictus, hepatis caliditatem propemodum igneam reddit. Quamobrem Germanis in-

Diacodiõ.
Diacydonion.
Diatrion pipereon.

Pulueres aromatici.
Albus.
Ducis.
Piperis.
Specierum.

inferioribus Britannísque relinquemus, quorum alii butyro, vino, zitho, ac micæ panis aromata commiscent: alii saccaro, aut cinnamomo, generosi vini dulcedinem, ad aeris frigidioris emendationem, potius quàm corporis salubritatẽ augere solent. Proinde qui aceto copiosiore atque optimo (siue sit sambucinum, siue rosaceum, aut cariophyllatum) suos cibos ad appetentiam copiosius ac quotidie cõdunt, curiosè mea quidem sententia facere vidẽtur: nam quî refrigerat acetum, quũ tribus vnciis ieiuno ventriculo assumptum, æquè ferè aluum ducere, atque scammonium percipiatur? Omphacium vetus iusculis gratiam adfert, reliquísque cibis quos ad delicias cupimus esse suauiores: musteum ac nouum inflat, vẽtriculum defatigat, atque intestinis murmur excitat. *Acetum in condimẽtis* *Omphaciũ.*

Insalubria sunt ea condimẽta, quæ sinapis atque herbæ triticeæ succum recipiunt, hoc salsam viridem, illud sinapidium vocãt: quod sapa commoderatum (vt Diuionensibus atque Andegauensibus moris est) etsi delicatius, tamen est ventriculo noxium. Hoc autem noluit Galenus in suo diacitonitem inserere, maluítque huic piper inspergere. Proinde queadmodum antiquorum oxygarum à medicis ob acetum & muriam (quæ prorsus cacochyma sunt) reprobatur: sic etiam Italorum alliata, & Lotharingorũ murotta, oxygaro ferè respõdens, minus ventriculo cõ- *Condimẽta insalubria.* *Oxygarũ.* *Alliata.* *Murotta.*

moda esse iudicantur : & quòd dolorem capitis excitent, & quòd vtiles spiritus tetro vapore inficiant. Quæcunque enim cæpam, porrum, allium, & anethum recipiunt condimenta, ea tonstrinis ac cerdonibus magis esse cõmoda censemus, q̃ vt delicatiorum m̄ęnsis offerri debeant.

Oua.

OVa, nõnullorum animalium sanguis semine conspersus, ad sui generis procreationem à natura nitidis membranulis, candidóque putamine conclusus, nostrorũ corporum nutritioni ex quibusdam auibus hausta, maximè conferunt: nullo enim negotio in ventre conficiuntur, si recentia sint, sorbilia, parum cocta, ex gallinis iunioribus, phasianis, aut perdicibus desumpta: quorum lõgè delicatissima quæ subuentanea dicuntur. Neque enim audiendos eos esse censeo, qui oua in ventriculo citò cõputrescere, biliosis nocere, calculúmque excitare prædicẽt: hoc enim de nimium coctis, frixis, aut alio quouis pacto apparatis intelligi debet: quod æquè de reliquis cibariorum generibus dici potest.

Subuentanea.

Minus salubria sunt, coctúque magis contumacia, anserina, anatina, nostrorum atque etiam Indicorum pauonum : quibus etiam struthiocamelina, ac testudinum oua adiiciemus: quę vt febriẽtibus magno malo sunt, sic sanis febrem excitare putantur.

Oua insalubria.

Lac.

ID porrò adiumenti lac quadrupedum hominibus adferre poſſe exiſtimamus, quod auium & quorundam ab his animalium oua: vtrunque enim exiſtimamus eſſe ſanguinem animalis in hanc formam à natura commutatum, ouorum tamen diligentius cuſtoditum: quæ quia ob incubationem extra ferri neceſſarium fuit, duriore operculo à natura communita ſunt: illud verò quòd ad educti fœtus, vel corporis noſtri nutritionem in corpore aſſeruari oportuit, molliore glanduloſo, corporíſq; ſuperficiem nõ excedente conceptaculo cõtineri fuit. Omnino igitur lac & ouum ſanguis eſt animalis à priore forma, naturæ labore atque artificio, poſt animalis, à quo productus eſt ſpeciem, nobis etiam alendis idoneus. Quamobrẽ rectè quidem à Galeno dictum eſt, Omnium quæ nos nutriunt cibariorum lac bene ſelectum, optimum in corpore ſuccum generare, facillimè confici, atque eò vnde profectũ eſt ſanguinis, promptiſsimè redire. Quo minus mirandum eſt, ſi quẽadmodum de Plutarchi Soſiſtrato audimus, Scoti atque Hiberni ob ſui lactis vſum ferocem, robuſtúmque corporis habitum induere conſpiciantur.

Seligendum igitur eſt recẽs mulctum, vaccinum, pingue, nullum à dulcedine ſaporem habens: eo maximè tempore quo lætiſsima ac fœ- *Lactis electio.*

cundiſsima pabula eſſe ſolent. à vaccino, caprinũ eſt vtile, inde verò aſininum, quod omnium con coctu facillimum eſt. Horum autem ouillum ac bubalinum deterrimum, ac magis nocuum. Vnum hoc præterea in omni lactis genere obſeruandum eſt, ne (quemadmodum docuit Hippocrates) caput dolentibus, aut ex labore æſtuantibus porrigatur: ne præterea ſit vetus, aut pridem emulctum: néve nigricet, aut flaueſcat: nam hæc inter vaccini lactis genera coctu difficiliora ſunt. Maximè autem nocet, quod recoctum aut plus æquo feruefactum triticũ, aut orizam admittit, quódque cæpis, ac croco conditur, atque ex farina triticea in poſentam cogitur.

Cremor lactis.

LAc, multifariam in noſtrum vſum cogitur atq; aſſeruatur. Aut enim eius cremore panes fiunt, aut delicatiſsima poſt cremorem ſubſtantia, butyrum: aut tota ferè coacta, caſeus. *Cremor lactis.* Cremor autem lactis per æſtatẽ in paniculos coactus, recens, minimùm acidus, facilè bilioſis coquitur: aut etiam pultis modo liquidus, ex cochleari hauſtus, vel fictili vaſculo ita exceptus, vt *Caput lactis.* cruſtam fecerit: caput lactis Veneti nominant. *Iuncata.* Nam qui iuncis intertextis occluditur, vt ſubſtãtiæ durioris, ſic alimenti minimũ vtilis eſſe comperitur. At frixus, & ſaccaro conditus, aut paſta in turtæ formam concluſus, ſecundis ac poſtre-

mis menſis cũ bellariis aſſumptus ventriculo laborem adfert, quamobrem robuſtioribus ac calidioribus magis confert.

Butyrum.

Butyrum. BVtyrum autem, etſi (quemadmodũ oleum) ventriculo bilioſiore promptiſsimè flammam concipiat: tamen recẽs, atque ex lacte iuniore, è quo nullus detractus fuerit cremor, bene confectũ (cuiuſmodi Vanuianum noſtrũ eſt) primis menſis aſſumptum prodeſt. Nam præter quàm quod aluum lubricã facit, plurimũ etiam (vel Flamigis ac Neuſtriis teſtibus) nutrire conſpicitur. Huius quidem generis optimũ eſt, quod à Calendis Maii ad Iulias noſtro cælo offertur. Sale autem conditum atque aſſeruatum, potius iuſculis ac condimẽtis idoneum eſt, quàm vt crudum aſſumi debeat. Tale quidem Frãcicum maximè probatur, à quo Neuſtricum, marinum neſcio quid ex animalium pabulo redolens: deinde Flandricum, ac poſtremò Britannicum. Multum enim facit ad butyri bonitatem atque excellentiam paſcuorum nobilitas atque vbertas.

Butyrum inſalubre. Inſalubre eſt olidum & album, ac quodcunque præter naturam ſe habet. Caprinum verò, ouillum, aut bubalinum hoc loco nihil moramur.

Caſeus.

Formago. CAſeus, formaginis antiquum Catonis vocabulum hodie retinens, tota lactis optimi

ſubſtantia coactus, recens, molliculus, minimum oculatus (qualis Montrollius aut Vincennius noſter eſt) concoctu facilis erit: poſt quem ex aſſeruatis Aruernicus, dulcis, minimè putris, aut cellam vinariam redolens. Tertii ordinis eſt Alpinus (Mediolanenſem Placentium, aut Parmenſem appelles per me licet) ventriculum imbecillum iure quodã confirmãt. Ex cuius natura quãtum virium ſit Alpinis plantis inde facilè iudicamus: quòd etſi nullis aromatis, imò neque vitulino coagulo, ſed acanthio tantùm cõcreſcat: tamen vſqueadeò ſuauis eſt atque aromaticus, vt frigidis & humidis temperamentis, plurimũ accommodus eſſe ſoleat.

Alpinus caſeus.

Cæterũ quod de cocto lacte ſuprà dictum eſt, id multò equidẽ magis decocto, aut quouis pacto aſſato caſeo dicere voluerim. Proinde caſeus omnis vetus difficillimè coquitur, facilius tamen Aruernicus: haud ita prouectus, ac dulcis, molliculus, nulliúſque præter flauum coloris: Ab hoc Brionius angelotus, aut Cramponẽſis in globos coactus, guſtu quidem ſuauis eſt, ſed vetuſtate & putredine in cella vinaria conquiſita pernicioſus. Betunianus autem, & Anglicus, atque ouillus ferè omnis, etiam non ita vetus, coctu difficilis eſt. Pinguis ac fibroſus admodum buffalinus in breues ſphærulas (probaturas Romani vocant) coactus, ventriculo oneroſus: quemadmodum & chamælinus Aſiaticus, Tur-

Inſalubris caſeus.

cicis frequens, & qui Græcis viridis ab herbarum ſuccis: & ad vini appetentiam reuocandã ſalitus, & aromatis conditus, nautis Venetis communis eſt. Infelicißimi eſt nutrimenti Germanicus, putris, ſqualidus, ac graueolẽns: vermibus vndecunq; ſcatẽs, ac tineis perfuſus, quas argenteo cochleari poſtremis menſis (neſcio quàm ſalubriter) ad delicias hauriunt, vt renum arenulis medeantur.

Piſces.

PIſces, antiquis, etiã carne veſcentibus, in deliciis habiti, nobis multis anni diebus, ob carnis interdictionem neceſſarii, ſuis vt terreſtriũ animalium limitibus definiendi ſunt: iiſdémque legibus, quibus auiũ aut quadrupedum caro, coercendi: & quod permultis religionẽ noſtram arctißimè obſeruãtibus perpetuus eorum victus ex voto placeat: & quod littus incolentes, ipſorum vſu frugalius, ac minore ſumptu degant: maiorémque nutritionis partem piſcibus abſoluant. *Piſcium vſus.*

Ergo piſcium quibus quotidie veſcimur, alii ſunt marini, quorum genere, æſtuariis degentes, littorales, conchas, ac teſtudines complectimur: alii fluuiales, quorum appellatione, lacuſtres, ſtagnarum ac fontium comprehendere neceſſe eſt: alii denique, partim terreſtrẽ, partim aquaticam vitam degunt, quapropter à Græcis ἀμφίϐια no- *Piſcium diuiſiones.*

minãtur, de quibus sigillatim nunc est dicẽdum.

Pisces marini salubres. Marinorum igitur pisciũ quidam plani sunt, quidam rotundi. Horum omnium in genere coctu faciliores, quicunque mediocris consistentiæ carne præditi sunt, ex alto mari, vehemẽtissimis ac frequẽtissimis fluctibus agitato attracti, haud ita recenter capti, neque pridem asseruati. Nihil enim ex aqua, etiam salsa, desumptum, nisi conditum, æquè diu asseruari potest. *Rotundi pisces salubres.* Rotundorum autem pisciũ salubres, ac coctu faciles, rubelliones, à quibus Grunoti (Aquitanis capitones, veteribus mugiles) item rossetæ, antiquorum cythari: & qui recentioribus merlani dicuntur: quos (nisi insipidi essent) magis probarem. Neque verò reiiciendi dracones, nostris viuiæ. Quibus addemus Oceani halecarum ac scombrorum (quos macareones nominant) recentium copiæ quoddam cornu, vere nouo violam Martiam gustu suauissimo referens. Cuius etiam saporis sunt muli, omnium longè delicatissimi, ac pingues: qui certè omnes, tales vt sentiantur, suo tempore conquiri debent.

Rubellio. Grunotus. Capito. Mugil. Rosseta. Cytharus. Merlanus. Draco. Viuia. Haleca. Scomber. Macareo. Mulus.

Saxatiles pisces. Saxatiles autem pisces, iique pusilli, ex littoribus aut scopulis prosilientes, hoc magis inter rotũdos salubres sunt, quòd perpetuo aquæ motu exagitẽtur ac concutiãtur. Eius generis sunt, Adriatici Venetorum gobii: Mediterranei Massiliensium Sardinicæ: Oceani anchelli sardinicis ferè persimiles, nisi paulò his latiores essent, atq;

Gobius. Sardinica. Anchellus.

argẽtei coloris, violam etiamnum olentes, item Tyrrohenici littoris Triglæ, Romanis probatiſ- *Trigla.* ſimæ.

Coctu difficillimi ſunt merluſii, antiquis aſi- *Rotundi pi* ni, vel aſelli, ob id fortaſſe dicti, quòd infinitis ba *ſces coctu* culorum ictibus ad teneritudinem concilian- *difficiles.* *Merluſius.* dam verberentur: qui mos merluſiis conditis, *Aſellus.* hodie Germanis vtriſque frequentiſsimus eſt, vnde ſtocfiſchium, hoc eſt, verberatum piſcem, *Stocfiſch.* vulgo vocare ſolẽt. Ab his piſcibus durę ſunt car nis, ac coctionis, congri, lupi, canes, ſues, quos *Congrus.* maris ſues ac merſuillos vulgò vocant, delphinis *Lupus.* *Canis.* cõgeneres, quorũ caro bubulam refert, atque in- *Sus mari-* fumata, & paſta condita, ferinam ementitur: vi- *nus.* tuli item marini, Græcis phocæ, boues vulgò di- cti. Extremum porrò inter cæteros honorẽ pro- meriti Thynni, quos tunnos, eorúmque carnem *Thynni.* tunninam vocamus: ac deinceps Cætæ, quorum *Cæta.* ſeuo (lardũ quadrageſimale dicitur) ac carnibus bonã vulgi partẽ quotannis exaturari videmus. His etiam addendi ſunt Murena & Lacertus ma *Murena.* rinus (lampetram nautæ vocãt) quorum poſtre- *Lacertus* mus, veneno potius, quàm alimẽto eſſe cẽſetur. *marinus.* Hoc verò inter ſe diſtant, quòd etſi cætem vter- que ſerpenti propemodum ſimilem præ ſe ferat: murena tamen, roſtro non eſt vſqueadeò hebeti, ac porcinum referente: dentibúſque oblongio- ribus, atque acutioribus prædita ſit: neque col- lum habeat, vti lacertus, in tubæ Germanicę for-

mam pertusum: seuum porrò ad spinam, aut ad dorsum cõspicuum gerit murena, vt ventre propemodum carnoso, minúsque extrorsum pingui esse conspiciatur.

Sulmones. His addendi sunt sulmones, quorum natura, partim marina est, partim fluuiatilis: delicatiores enim ad magnorum fluminum ostia, maiores verò in alto mari reperiuntur. Horum coctu difficillimi, qui non nisi sale conditi ad nos perueniunt: nam fluuiatilibus præcipua laus est: quorum duplex quidem genus esse comperio: aliud rubram carnem præ se ferens, quod recens ex amnibus mediterraneo mari vicinis ad nos venit: sale autem conditũ, ex meridionali pelago quod ad nouas insulas ducit procerius, pinguius, copiosius, aut crassius aduehitur, antiquorum Pelamidibus fortasse respondens: quas Rhodiorum vulgus hodie Palamidas vocat. *Pelamides* Aliud verò, candida, atque interdum subrubra carne pręditum, quod rursus marinum est ac fluuiatile. Marinum autẽ (moruham vel moream appellãt) procerum ac magnũ, vix nisi sale cõditum, ac siccum etiam à meridionali pelago hîc adfertur. *Moruha.* Haud ita procerum, candidum tamen, ex Mediterraneo mari ad nos allatum, aquilæ marinæ nomen à veteribus adeptum est, vnde nos quoque aquilfinum, quasi aquilinum, vel agrifinum vocamus, quòd fortasse magnos & aquilinos oculos habeat, superiore paulo delicatius. *Aquila marina. Aquifinus* His tamen longè præ-

ſtat ſubruber ſulmo, ſquamas latiores magíſque conſpicuas, & in vmbonẽ efformatas gerens, vnde Armatum piſcem Aquitani vocauerunt, dum præcipuè adhuc in pelago degit: dum autem ab hoc ad fluuiorum oſtia exceſsit, delicatior atque omnium gratiſsimus effectus, Sturio appellatur, Rhodanum, Ararim, Ligerim, huícque vicinas partes maximo honore afficiens. *Armatus piſcis.* *Sturio.*

Aliorum præterea rotundorũ ac puſilliorum piſcium marinorum, coctu difficiliores ſunt Anguillæ primùm, deinde verò Aciculæ, Augoellæ Venetis, noſtris Acus appellatæ: Græcis Galaxii. Item Sardices, Sardellæ, vel Sardiniæ, vulgò dictæ: quæ non niſi ſalitæ, ac crudæ, veluti in acetario comedũtur: quib⁹ Anchelli noſtri latiores reſpondere videẽtur: vt hæc omnia ſalſamenta Sardica cum Galeno nuncupare poſsimus. His addẽdus Moſcus piſcis, ab inſigni odore vulgo appellatus, quòd recens pelago detractus, moſcum redoleat, nulla alioqui prҿterquam pedum multitudine inſignis, quẽadmodum nec qui ex Corcyra Neapoletanis frequens eſt Coruus, antiquis Coracinus dictus, ac præter hos Cuculus, à voce quam, dum captus eſt edit, ſic dictus: itẽ Muſtelarum vtrunque genus, & qui Capi marini appellantur: quorum inſalubritas, grauiſsimos inſuetis morbos adferre creditur. *Anguillæ marinæ.* *Acicula.* *Sardices.* *Anchelli.* *Moſcus.* *Coruus.* *Cuculus.* *Muſtelæ.* *Capi.*

Planorum verò, aut latorum piſcium, marinorum quidem primas ex Oceano tenent Soleæ *Plani, piſces ſalubres.*

Lingulacæ. *Buglossæ.* (siue has Lingulacas, siue Buglossas nomines) quapropter marinarũ perdicum cognomen vulgo retinuerunt: ad quarum bonitatem accedunt *Rubelliones.* Tirrhenici Rubelliones, lati quidẽ hi, breues ac purpurei coloris: quibus nulla ex parte sunt in- *Auratæ.* feriores Mediterranei auratæ, ab aureo cutis fulgore dicti, Masilienſi littore præſtãtiſsimi, quorum tamen ſuauitatem excedunt eiuſdem litto- *Phangri.* *Pageoti.* ris Phãgri, vulgo Pageoti, auratis quidem minores, verùm æquè ferè fulgentes, niſi ex flauo ni- *Rhombus.* *Turbotius.* greſcerent. Fatendum eſt autem Rhõbum (Turbotium appellant) carnis ſoliditate ac candore, latos omnes marinos præſtare, generoſorúmque piſcium numerũ augere, tertiúmque eorum qui coctu faciles ſunt ordinem promereri. Cui tamẽ *Paſſer.* *Paſſa.* vix cedit Paſſer, Aquitanis Paſſa nominatus, con ſimilibus ferè maculis, atque aculeis conſperſus, ſed aliquanto minor. Cum quibus, carnis firmi- *Flauii.* *Limãdulæ.* tudine ac candore certant Flauii ac Limandulæ, vel ægrotantibus ſalubres. Tenerioris ſunt car- *Pluuiæ.* *Barbatæ.* nis Pluuiæ, ac barbatæ: hoc à ſuperioribus diſtãtes, quòd nullis aculeis ſunt armatæ, nihil tamen ob hoc minus contẽnendi ſaporis: vt magis ven- *Carletij.* triculo proſint, quàm qui Carletii nominantur, Venetis admodum puſilli ac numeroſi, paſſeris nomen ipſorum vulgò retinentes: noſtris autem longè maiores, ſed qui carnis mollitie nimiã humiditatẽ excrementorúmque abundantiam præ ſe ferant.

Planorum autem piſcium Raiæ coctu difficiliores, atque his cōgeneres imperiales nautis appellatæ, retiũ oras ad ſummam aquam innatantes citiſsimè ſuperare ſolitæ: tantùm hepate (quo latiſsimo præditæ ſunt) valentes. Item ſcatinæ, piſces angeli, vel pedes angeli dictæ: quarum exiccata cute, quòd admodũ ſit aſpera, fabri lignarii ſuas tabulas perpoliũt. Ab his Paſtinaca etiam coctioni contumax eſt, Maſsilienſibus Glorioſa dicta. Item Loligo, quæ etiam iiſdem taulta dicitur. Ex mollibus autẽ piſcibus appellatis, hoc eſt molli cute loco teſtæ coopertis, inſalubres ſunt, & duræ concoctionis Sepiæ omnium generum, & ex quibuſuis littoribus petitæ. Item Loligines ac polypi, quos pulpas Maſsilienſibus dictos cōperimus. *Lati, piſces inſalubres. Raia. Imperiales. Scatinæ, pedes angeli. Paſtinaca. Glorioſa. Loligo. Taulta. Sepiæ. Loligines polypi.*

Fluuialium autem piſcium facilius ſubigũtur, qui ex rapidorum amnium alueo, aut ad magnorum fluminum oſtia, priuſquam vrbes ingrediãtur, extrahi ſolẽt: ſaxatilium quidem percæ ac lochiæ Sequanicæ, vãdoſiæ, barbatuli Ligerini, gobiones, & gardones fluminis vtriuſque, quibus nihilo inferiores ſunt, qui monerii dicũtur. Item lacertuli, quos lampredones vocant, omniũ longè excellentiſsimi: Paſſeres ligerini (pluuias vocant) carnis ſpiſsitudine, Rhombis marinis ferè perſimiles, quanquam his quidem multò minores: quibus ad gulæ delicias addemus vmbros, Aruernicos, auri ramentis veſci exiſtimatos, tin- *Fluuiales piſces ſalubres. Percæ. Lochiæ. Vandoſiæ. Gobiones. Gardones. Monerii. Lacertuli. Lampredones. Paſſeres ligerini. Pluuiæ. Vmbri.*

carum magnitudine ac fulgore. Item regium piscem Trutam: quæ siue sit salar Ausonii, siue Galeni hamia, ex limpidissimis, ac perpetuò fluentibus fontibus, aut rapidis fluuiorum riuis viua detracta, saluberrima est, optimũ in corpore succum generat, nullóque ventriculi negotio conficitur. Præstantissima est, quæ Sulmonariæ, vel à rubente (qualis est Sulmonum) carne: vel à magnitudine appellatur. Prætermittebam, nisi Sulmonis sermo incidisset, Sulmonulos Argentinenses, quibus eò loci fœcũdissimus est Rhenus: à quibus ad Lucios aut potius Lupos fluuiatiles transeundum (brochetos appellamus) quorum nomen, quemadmodum barbatuliorum, atque adeò carpionum, diminutionem admittere nostrum vulgus minimè patitur: magnósque pusillis delicatiores esse autumant: quibus sanè generosissimis gallicorum fluminum aluei scatent. Nam Germanici, Hispanici, aut etiam Italici, vel quicunque lacustres, palustres, aut stagnorũ adferuntur, minimè quidem nostrorum fluuialiũ gustui respondere videntur. Quod non de Luciis tantùm, verumetiam de reliquis coctu facilibus piscibus dici posse existimamus: quorũ infimus est gradus carpis, aut, si mauis, carpionibus (cyprinos pisces quidam esse contẽdũt) attributus: quanquã tamen Sequanici atque Ararini, quemadmodum & Benaci lacus fluctibus ferè perpetuis agitati carpiones, guardiani dicti, summo in

Truta. Salar. Hamia.

Sulmonuli Argẽtinenses.

Lucius. Lupus. Brochetus.

Carpio.

pretio haberi ſolent.

Quod autem ad fluuialium inſalubritatẽ pertinet: mirum eſt lacertos ligerinos, tantis vulgò laudibus efferri, tantíque vere nouo comparari ſolitos eſſe, cum coctu ſint adeò difficiles, & ſuccum improbum generent: lampetras à ſaxorum linctu nominant, alii Murenas eſſe contendunt: aiuntque cum ſerpentibus, illis eſſe cõmercium: quæ maiores ac cordatę ob carnis viſcoſum ſuccum admodum diſplicent: puſillæ nihilò magis ſuaues eſſe cenſentur. Hoc tantum vno extollendæ, quòd anguillis paulò magis ſolidæ ſint, quas etiam inter cacochymos piſces iure connumerare licet, quemadmodum & lutoſas tincas, ſquamarũ decore ac fulgore, potius quàm carnis guſtu laudabiles.

Fluuiales inſalubres. *Lacerti Ligerini.* *Lampetra.* *Murena.* *Anguillæ* *Tincæ.*

In ſumma, piſces omnes lacuſtres, paluſtres, ſtagnorum, aut pacatiorum aquarum (qualis eſt Conicia Sequalonica) mihi magnopere improbandi videtur: quibus addam eos, qui ex magnis vrbibus extrahuntur, aut ex frigidis fontibus, ac torrentibus adferuntur.

Piſcium autem partes, inter cæteras concoctu faciles ac plurimum delicatæ exiſtimãtur carpionum ac grunotorum linguæ: ſulmonum mediocriter ſalitorum, vel etiam recentium aures, oculi, vẽter: raiarum & draconũ, hoc eſt roſſetarum hepar, item etiam imperialis Narbonẽſis, qui totus ferè iecur eſt: à quo quicquid reliquũ eſt pi-

Partes piſcium.

Lactes. scatores tanquam ingratum reiicere solẽt. Lactes quoque halecarum, scombrorum, luciorum, carpionum, cęterorúmque ferè omniũ ouis præstare dicuntur, vt lacteis ouales omnes anteferant: *Oua.* proinde minus bene coquũtur, neque succũ optimum generant scombrorũ capita, aut spinę prunis torrefactæ, quemadmodum nec carpionum oua, atque intestina frixa, & cæpis condita.

Crustati ac testacei pisces.

Cancri. CRustatorum ac testaceorũ coctu faciles cancri, ex profluẽtibus ac rapidis amnibus, prę-sertim luna media collecti, quales sunt Stãpani: atq; ab his marini longè maiores: & ex concharũ marinarũ (coquillas pro cõchyliis nostri, capas Itali nominant) genere, quæ sanctæ appellantur: post quas in deliciis apud eos veniũt, quæ ab exterioris operculi consistentia rotundæ aut longæ, eiusdémque colore rubræ, aut rubellę dicuntur: item etiã vaginatæ. Atque (vt Ægyptiorum cochleas, ac buccinos prætermittamus) sunt qui pinnarum squillam interiorem, non sine aliqua ratione plurimum approbent. Horum equidem piscium magis sunt insalubres, qui Locustarum nomen retinent, Venetísque granci dicti sunt: item quicunque antiquis paguri, vulgo etiam granciporri nominantur, & Cammari, (quos gambaros corrupta voce dicũt) non omnino inutilis esse succi existimantur: quibus ni-

Conchæ. Conchylia. coquilla capa sancta rubra & longa. Capa sãcta Caparubra & rubella. Pinna. Squilla. Locusta. Granci. Paguri. Grãciporri Cammari. Cambari.

hilo inferiores ſunt myes vel muſculi, quos mutulos vel molas noſtri, Itali molecas vocant. Neque verò prætermittendi ſunt patuli atque auriti pectines, Cõpoſtellenſi littore, ac diui Michaelis promontorio frequẽtiſsimi, ſupernè quidem rotundi ac ſtriati: quorum vſus (quemadmodum & oſtreorum omnis ferè generis) planè eſt inſalubris. Oſtreis enim ſiquid ſuauitatis ineſſe dici poteſt: id quidem eſt ob aliquibus gratam, quam continent ſalſuginem, aluum, plerunque ſubducentem, atque appetentiam excitantem: alioqui, neque cocta, neque cruda vnquam profuerunt. *Myes. Muſculi. Mutuli. Pectines. Oſtrea.*

Amphybia.

AMphybiorum genere, continetur Erycius marinus, vulgo eryſſonius dictus, caſtaneã craſsiorẽ colore ac magnitudine referens: cuius oua interiora paruula in ordinem diſpoſita, ſalſugine non ingrata conſperſa, nonnullis ſalubria eſſe putantur. Verùm ipſorum quidem bonitatem longo interuallo antecellunt teſtudines memorales, ob carnis viſcoſam ſubſtantiam plurimum probatæ, ſic in præparatione apparatæ, vt ablatis pedibus, caudis, ac capitibus, pullos gallinaceos dixeris. Aquaticis porrò teſtudinibus, non ita fauere ſolemus: quanquam ad veneris illecebras quidam etiam his vti ſoleant. Cacochymæ ſunt teſtudines marinę, omniũ ampliſſimę, itẽ limaces omnis generis, atq; adeò ranarũ *Amphybia. Erycius marinus. Teſtudines.*

Angues. quicquid editur: anguium denique fluuialium ac memoralium caro, etsi quibusdam elephanticum metuentibus in deliciis haberi solita sit.

Pasticia piscium.

PAsta conclusos pisces, & delicatioribus aromatis bene conspersos, plerisque iucundos esse video: atque hos præsertim qui carne solidiore præditi, haud ita facilè liquescunt. Quorum magis coctu faciles, quicunque Auratam, Scombrum, Rubellionẽ, Trumbum, Grunotũ, atque ex fluuialibus Trutam, & Sturionem recipiunt. Minus salubres sunt, carpionum & sulmonum recentium: maris autem suum omnium quidem minimè, quemadmodum & ostreorùm & anguillarum.

Infarcta piscium.

QVinetiam piscium quorũdam fluuiatilium carnes, ollis infarctas nonnulli habent in deliciis: vti sunt carpionis aut lucii Sequanici, vel Ararini, quorum alterius caro gallinaceam, alterius ouillam ementiri interdum solet. Maiorum autem piscium carnes in morẽ salsidiarum, aut ceruellatorum, aliorũ intestinis inclusæ atque infarctæ, mihi videntur insalubres: *Botargæ.* botargas Itali nominãt, quibus quadragesimali, vice lucanicarum vtuntur. Nec his quidem ma- *Cauiariũ.* gis salubrem dixerim ipsorum cauiarium, quod

licet ex Græcia in maximos panes, multorũ piſcium ouis conditos adferatur, atque à ſalgamariis Venetis maximo pretio væneat, mihi tamen minimè probatur. Sunt qui trutas, carpiones, ac lucios exenteratos, herbis bene olentibus, ſale, butyro, aceto, aromatis optimè conſperſos inferciant: quibus addũt caſtaneas, paſſulas, pruna, & id genus optimi ſaporis fructuum, quod infarctum (modò rectè quidẽ fiat) haud improbarim.

Condimenta piſcium.

NVllus eſt propemodum piſcis recens, qui non ob humiditatem condimentis & aromatis opus habeat, vuíſque, omphacio, aceto, ac ſale variè emendari expoſtulet. Quamobrem hæc in vſu quotidiano iampridem recepta, quòd ad ventriculi coctionem multum efficiant, minimè reiicienda eſſe vidẽtur. Nam antiquorum garũ, aut oxygarũ (quo etiamnũ hodie Lotharingi vti cõſueuerũt) hoc loco minimè moror, quemadmodum neque cæparum aut ſynapi Germanorum in ſuis merluſiis apparatum. Itaque quum aromata, ſal, vinum, acetum, omphacium, adde etiam butyrum, nõ ſolùm ad piſcium apparandorum gratiam, verumetiam ad guſtus delicias plurimum facere iudicentur, inter concoctu hac in re facilia cõprehendere non eſt alienum. Condimentorum autem inter cætera longè delicatiſsimum eſt, quod etiã antiquis appro-

Garum.
Oxygarum

Ius album. bari ſolebat, ius album, obſonium, vel edulium album noſtri vocant. Quinetiam petroſelini, roriſmarini, thymi, origani, atque interdum hyſſopi condimēta, æquè per æſtatē coctionem piſciū adiuuāt, at que aromata per hyemem: neque verò parum his accedit ex vitellis ouorum adiumenti.

Salſamēta piſcium. Omnis autem generis ſalſamenta ad gulæ delicias excogitata, concoctu difficiles piſces efficiunt, quales ſunt halecæ vtriuſque ſpeciei, hoc eſt albi & nocturni, quos ſaracas Itali, noſtri ſoretos nomināt. Itē ſcōbri, morlenæ, vel morutæ, aut mortuę, ſulmones, ſardinię, anchelli, aciculę, anguillæ marinę, & huiuſmodi cęteri piſces, operariorum cibis vulgaribus magis deſtinati, aut iis accommodi, quorum calor innatus ex prima cōſtitutione, vel ob aſſuetū laborem atque exercitationē duriſsima quæq; nullo negotio conficit.

Saracæ. Soreti.

Olera.

Olus. OLeris priſca dictio, à fragrātia & beneolentia nomen habens, eas herbulas comprehendere videtur, quas herbetas Itali, nos francas & finas, hoc eſt, generoſiores appellare conſueuimus. Reliquæ autem magis vulgares, & tamen edules, peculiari quodā obſonii vocabulo, à Græcis tranſlato, vocabātur: quibus pauperiores, aut ad rem magis auidi vti ſolebant. Tandem autem vſu diuturniore factum eſt, vt etiam ipſa braſsica, oleris nomen aſſumpſerit, ac dein-

Obſonium.

ceps omnia, quæ cōdiendis iuſculis, quæque primis menſarum acetariis, accommodata ſunt, de quibus nunc opus eſt vt dicamus.

Horum igitur coctu facilia ſunt, quæcunque teneriore ſubſtãtia prædita, decliui tractu, oriẽti ſoli obiecto, mediocriter riguo, ac bene exculto ſuccreſcunt. Quorum in iuſculis per ætatem accõmoda lactuca, oxalis, borago, bugloſſum, portulaca, blitũ, & quæ à ſeminis natura ſpinatia dicuntur. hyeme verò, petroſelinum, ſaluia, hyſſopus, ſatureia, thymus, origanum, maiorana, anthos: quibus ſiccis, medióque Septẽbri collectis, iuſculis condiendis vtuntur: quorum etiam per coctorũ ſuccus, potius quàm ſubſtantia ipſis cõmixta coctionẽ adiuuare poteſt: ac præterea interdũ humectare, refrigerare, excalfacere, aut (ſi opus eſt) exiccare, quapropter delicatioribus, atque adeò ægrotantibus ab offa diſtrahi ſolent. *Olera ſalubria.* *Æſtate ſalubria.* *Hyeme ſalubria.*

Quinetiam quaſdã radices inter olera hîc connumerare oportet, quarũ magis ſuccoſę ſunt paſtinacæ & panacis agri campani, aut petroſelini, itẽ napi buniadis ſabuloſo loco ſuccreſcẽtis, extrorſum nigri: qualẽ eſſe dixeris ſangermanicũ, valgerardium, alberuillarium, & maſionenſem, vulgi Parrhiſini delicias, haud ſecus ac Lemouicis atq; Allobrogibus rapę, quæ apud nos minus vtiles ac delicatæ eſſe percipiuntur. *Radices inter olera.* *Naporum genera.*

At quæ ventris emolliendi cauſa antiquis excolebatur malua, & albucum: nunc quidẽ ab vſu *Olera medicamentoſa.*

recesſiſſe comperiuntur: quorum loco interdum violariæ, calendulæ, bugloſſæ, boraginis, lactucæ, portulacæ, oxalidis, & hyppolapathi foliis, quemadmodum ad calculi & renum obſtructorum vitia, petroſelini, & rhaphani tenerioribus foliis nõnulli vti ſolent. Hepati autem per vehementisſimos æſtus refrigerando percommoda ſunt Italis atque Hiſpanis acetaria, quibus inſeruiunt lactucæ puſillæ, tenerrimæ, criſpulæ, capitatæ, aut pomatæ folia: oxalis item communis, vel quæ minuta, Britannica, rotunda, & rubella dicta eſt: item ſemperuiuum minus, aut vermicularis hortenſis, atque adeò portulaca: ad quorum frigiditatis emendationẽ, quidam addũt coſti, naſturtii hortẽſis (creſsionis Alenoici nomen habet) origani, aut Franci, vel generoſi balſami aliquot folia: item bipinnellam, ac tragõ, vel targon aromata redolens: & ad gratiam roſarum, hyſſopi, ſaluiæ, calendulæ, ormini, bugloſsi, boraginis, ac roriſmarini flores. Verùm hæc olera quantũuis bene macerata, atque oleo, ſale, & aceto temperata, ſuccum tamen qui nutriat nullum propemodum adferũt: tantum enim refrigerare poſſunt. Quamobrem delicatioribus naturis, feruente prius aqua, antequã condiantur, emendari debent. Per hyemem autem ſalubria ſunt acetaria ex cichorio, endiuia terra obrutis, & ita caneſcentibus: crethino, fœniculi vmbellis, melle, aceto ac ſale cõditis. Item quæ ex cinnaræ te-

Rhaphanus. *Acetaria.* *Lactuca.* *Oxalis.*

nerioribus costis radici proximis, terráq; etiam obrutis apparantur: cardas appellare solent, & quæ ex lappę cauliculis instruuntur. Olerum verò natura, locis ea producentibus diuersa esse, ac coctionem in ventriculo longiorem expostulare solet. Etenim quæ palustribus, aquaticis, limosis, & malè insolatis locis crescunt, pręter ingratum quem exhibent succum, haud ita facilè consumuntur: tardiúsque per aluum secedunt. Ab his vel ipsa natura cõtumacia sunt, blitum, atriplex, brassica, vel capitata, aut alba, vel viridis, crispula, Romana, ac rubra, quantumuis tenera. Post quam inutilis sunt succi cæpæ, allia, porri, & qui bulbi ascalonitæ dicũtur: quorum coctio vel hoc argumento dura ac difficilis est, quòd ructus frequentissimos excitẽt, ac sæpissimè ad os redeãt, vt post crassos vapores sursum elatos, maximos capitis dolores pariant. His quidem adiungemus rapam vel crudam, vel etiam coctam, item rapunculum, vernis & quadragesimalibus acetariis cum cressione & berula offerri solitũ: cæteráſq; radices, vel in acetariis, vel in iusculis propinari solitas: cuius generis sunt, pastinacarum, carui, pânacis, & petroselini radices, quæ quanuis multa caliditate polleant, ventriculo tamen negotiũ facessunt, longámque coctionẽ expostulant. Omnino quicquid crudarum herbarum in acetariis assumitur, id corpori plurimum nocet, neque verò quotidiano nutrimento sanguinem

Cardæ.

Olera coctu difficilia.

probum generant: vnde illud cuiusdã cur moreretur admirãtis, cũ crudi nihil vnq̃ assumpsisset: quo quantũ ventriculus afficiatur, dici nõ potest.

Condimẽta olerum.

Olerum præterea condiuntur vmbellæ fœniculi, eiúsque turiones recẽtes, flatibus discutiendis idonei. Item origani (balsamũ frãcum nominant) folia, ac cauliculi teneriores, quibus ad ventriculi robur brutũ balsamũ addemus, crethmon ad calculum deturbandum, & pastinacę radicem frustulatim conscissam, ad vrinas prouocandas, quæ omnia saccaro condita, atque in vsum asseruata plurimum iuuare solent.

Brutũ balsamum.

Fructus.

Fructuum delectus.

NOn tantum olerum, sed & fructuum, is est habendus delectus: vt solũ in quo crescãt, quoad fieri poterit, consideres: quóque pacto flores per vernum tempus se habuerint: hoc est, nunquid erucis, aut vermibus tacti fuerint, nam inde fructus postea vitium contrahunt. Horum autem permulti quidem cocti, ac multò minus crudi difficillimè cõficiũtur: alii cõtra, vtroque modo præparati, hoc adferunt adiumenti, quòd defatigatum ventriculum, ac solidioribus cibis nauseantem interdum reparãt, calorémque hepatis acriorem bene apparata, atque emendata commoderantur, ac plerunque refrigerãt: alióſque cibos (postremis mensis assumpta) suo pondere deorsum impellunt.

Fructus coctionis facilis.

Fructuum igitur minus incõmoda, coctúque

faciliora ſunt armeniaca mala, quæ nos aprico- *Armeniaca*
qua, quaſi prçcocia aut prçcoqua dicimus: arme- *Apricoqua* *Armelini.*
linos Itali nominãt: quorum ſalubriora ſunt in-
ſita, bene matura, ſole collecta, vino ac ſaccaro pa
rum incocta: Secundum locum tenent Perſica *Perſica allo*
omnium minima, quç Albergica, aut Allobrogi- *brogica.*
ca, & Troiana nominãtur. Ex pomis autem om-
nium prima (præter paradiſiana) facilè coquun-
tur ea, quæ quòd ſtatim fugiant, neque diu aſ-
ſeruari poſsint, vel quòd cætera omnia bonitate
excedãt, paſsipoma dicũtur: quibus tamen poſt- *Paßipoma*
ponere nolim curtipendula gallica, Italicis, Ca- *Curtipendu*
lamaniis, ac Neuſtricis pçrſtantiora, quç annoti- *la.*
na, maculata, ac rugoſa, cæteros omnes fructus
longo interuallo antecedũt: à quibus ratelliana, *Ratelliana* *Melapia.*
& quæ Romanis melapia dicũtur, aliis melimela *Melimela.*
optimi ſunt ſucci. Ex craſsioribus autem quæ-
cunque lento igni ſuper tegula incoquũtur, ſto-
macho placere ſolent: huius generis ſunt rambu- *Rambura.*
ra, caſtinia, & quæ francetura dicuntur: quorum *Frãcetura.*
pergrata quædam aciditas dulcedini commixta,
mirum in modum probatur. His acidiora ſunt, *Malacria.*
& ſicciora malacria: dulciora rubelliana, renetia,
& huius notæ quæcũque inſitione manſueta, gu-
ſtuíque amœniora reddita ſunt. Exoticorum au-
tem gratiſsima eſſe nouimus punica, quibus gra- *Punica.*
natis nomen eſt: ea nempe ventriculũ defeſſum,
& vomitibus tentatũ cõfirmant ac roborãt, vt & *Limonia.*
imbecillũ fouent limonia, ac multò magis citria: *Citria.*

Aurengia. inter quæ ambigunt aurengia: quæ pro variis saporibus etiam variè nostra corpora afficiunt: vt condimẽtis atque acetariis plerunque inseruiãt.

Pyra. *Moscheta.* *Certoliana.* *Bergomatia.* Pyrorum minutulorũ præcipuas tenent præcocia moscheta, summo odore fragrãtia: quibus non omnino sunt inferiora certoliana serotina, quæ, nisi assata, postremísq; mensis prosunt. Bergomatia humidiora, frigidioráque mihi videtur, quàm vt huic numero adscribi debeãt. Maiorum autem longè optima, quæ ex agro Turonensi aduecta, Bonchristiana ab insitore (vt aiũt) D. Martino vocãtur: quæ vel cruda, vel rosacea, ac saccaro condita, & paululũ in disco excalfacta, gratissimi sunt saporis. Ab his probantur Damiania, Rosacea calculosa, Tambonia, & quæ apud Italos D. Petri nomen retinẽt: in quorum numerum singulæ regiones, aut ab insitione, aut locis, aut insitoribus, aut cultura mille alia genera reducunt.

Bonchristiana. *Damiania* *Rosacea calculosa.* *Tambonia.* *Diui Petri*

Vua miscellanea, muscatella. *Nigella.* *Morillonea.* *Ficus.* *Pruna dactilina.* *Turonica.* *Damascena.* *Perdigonia.* *Cerasia.*

Reliquorum porrò fructuum salubres esse putamus, ex recentibus quidem, Vuam miscellaneam, muscatellam, aut nigellam, morilloneam dictam, bene maturam, ac parcè assumptã. Ficus item pusillos, albos, Masiliẽses, quorum cortex iam diffindi incipiat: Pruna dactilina, aut Turonica recentia, item quæ damascena matura nucleum relinquunt, siue hæc quidem alba, nigra, aut rubra fuerint: & ex agro Narbonẽsi omnium optima perdigonia. Cerasia autem matura, etsi

multum humida sint, sua tamen aciditate recreant:nec minus prosunt fraga syluestria,aut etiam hortensia bene matura: item mora excelsa, atque Ideæ rubi fructus, frambosiarũ nomen retinentes, qui omnes ad melancholiæ deturbationem parcè assumpti, nonnihil commodi præstare creduntur. Paliuri autem fructus, grossularum nomen retinentes, cõdimentis quidem vtiles albi, quemadmodum & pergulanæ vitis vua omphaca,quam ob id omphacii granum vocant.Rubrę autem grossulæ maturæ, magis sunt esui commodæ, quòd crudæ, vel conditæ, sitim extinguant, quemadmodum & cynosphoidi fructus berberis appellatus. *Fraga.* *Mora.* *Frãbosiæ.* *Grossulæ.* *Granũ omphacij.* *Berberis.*

His fructibus addemus oliuas & cappares recentes, quorum fructuum pusilli, & tamen maturi,ad vẽtriculi robur,&venarum modicam reserationem, succique melãcholici depulsionem, potius adiuuãt, quàm crassiores & insiti: quamobrem omphacas,oliuas potius,quàm colymbades,&druppas salubres esse putamus.Item etiam barbaricas, & gẽmatas, ac subuirides cappares. Neq; verò tostas,aut elixas castaneas improbare possum:quarũ quæ sunt crassiores(marronesvocant)agro Lugdunensi frequentes,magis nutrire creduntur:obstruunt tamen omnes,flatúsque, nisi bene præparatæ, generant. *Oliuæ.* *Cappares.* *Castaneæ.*

Herbarum verò,aut si mauis,olerum fructus, vt facilis quidem sunt coctionis, sic non omnes *Fructus herbarum.*

Cucurbitæ. Cucumeres. Citrulli. Anguriæ. equidem ſunt vtiles. Quãquã ſanè Cucurbitarũ, Cucumerum, Citrullorum, & Anguriarum pultes bene præparatæ, optimíſque carnium iuſculis, medulla ac croco conditæ, præter id nutrimenti quod adferunt, etiam tamen refrigerant & humectant, æſtate calidis & ſiccis naturis commodę. *Pepones.* Recentium item peponum aut melonum quicunque læui ſunt cortice ac ſubuiridi, ſaccarati, fimo nõ educati, neque haud ita magni, ſed maturi, ac caudam relinquentes, primis, vel intermediis epulis modicè aſſumpti, modicè refrigerant, atque aliquantulum nutriunt. Verùm his quidem magis cinnara (vulgus articocalũ vocat) medulla incocta, atque optimè pręparata, quę ſanè ventriculo non eſt inutilis.

Paradiſiana. Poma amoris. Mala inſana. Cotonea. Pyra roſacea. Strãgulanea. Daguenetia. Pruna ioſacea. Poltronia. Perſica maiora. Inſalubres ſunt, ac naturę contrarii ſylueſtres omnes, non inſiti: quorum vſus vinis fructuariis conficiendis, multò magis eſt idoneus. Ac præter hos quidem ex pomis, quæ paradiſiana, & amoris, atque inſana dicuntur. Item cotonea maſcula: atque adeò craſſa, carnis cõditæ ſucco magis commendata. Ex pyris autem roſacea, ſtrangulanea, daguenetia, potiſsimum cruda, ventriculum pergrauant: quemadmodũ ex prunis quęcũque nucleũ non relinquũt, Ioſacea, ac poltronia dicta. Quibus addemus maiora quidem Perſica, ob frigiditatem nimiam admodum inſalubria, vt cocta, vel vino macerata, parũ prodeſſe crediderim. Recentiũ item atque immaturarum

iuglandiũ nuclei,cernelliorũ nomen retinentes, *Cernellia.*
præterquam quòd aluum liberalius ſoluũt,ægrè
aut ferè nunquam coquuntur,ventriculóque ma
ximum laborem adferunt:vnde dentibus office-
re, atque inſomnia excitare creduntur. Quibus
addemus auellanarum omne ferè genus, etiam *Auellanæ.*
inſitum: quod,præſertim recens,ventriculũ im-
pedit,vnde vocis integritati obeſſe,nuces ferè o-
mnes vulgò circũfertur.Neq; verò prætermitte-
mus amygdala,quæ recẽtia obſtruunt,vetera au- *Amygda-*
tem ſucco & oleo extrahendo magis proſunt: *la.*
Cornis præterea,ſorbis, meſpilis, & fagina glã- *Corna.*
de, quam faynam vulgus vocat,qui quantumuis *Meſpila.* *Sorba.*
maturis ac coctis veſcuntur, hi mea quidem ſen- *Glans fa-*
tentia ſuæ ſanitati peſsimè cõſulunt.Ceraſiorum *gina.*
autẽ ea genera quę Aquitanica, vulgo guynea di- *Ceraſia* *Aquitani-*
cuntur,minus ſalubria ſunt,vt & quæ meriſia,& *ca.*
gryotia acerba vocantur. Quinetiam vnedo aut *Guynea.*
comarus (qui eſt arbuti fructus)non adſtrictione *Meriſia.*
immodica tantùm, ſed inſalubri ſubſtãtia nocet. *Gryotia.* *Vnedo.*
Hoc tamen minus aliſeri noſtri fructus,aliſæ no- *Comarus.*
men retinẽs: ſiue is quidem ſit antiquorum faba *Aliſæ.*
Ægyptia,ſiue qui ex arbore Loto familiaris anti- *Faba* *ÆEgy-*
quis erat. Cæterum antiquorum ſiliquis reſpon- *ptia.*
dentes,quæ Venetis Carobiæ vocãtur,Iſtriorum *Siliquæ.*
vulgo gratiſsimæ, etiam inſalubres ac mali ſucci *Carobiæ.*
eſſe cẽſemns. Neque his quidem minus fabas ac
piſa recentia. *Tubera.* *Ruffæ.*

Tubera autem,truffarum ac calcitraparum no- *Calcitrapæ*

gnomen retinētia, nullum ſalubrem ſuccum generare poſſe exiſtimo, etſi guſtui pergrata ſint atque amica. Imò neque Saligottos ſub terra ſponte naſcentes, caſtaneis ſimiles. Verumetiam Fungos, quos Campiniones, & Boletos, quos Potirones vocant, plurimum noxios eſſe puto. Coamellios quidem omnium maximè, Prǽuaſtos autem Auxitanorum delicias multò minus.

Saligotti. Fungi. Campiniones. Boleti. Potirones. Coamellij. Prævaſti.

Conditi fructus.

QVòd autem ad fructus conditos attinet: id verò affirmare poſſumus, non noſtrates ſolùm, verumetiam exoticos ad nos allatos ventriculo multis quidem modis eſſe vtiles, atq; imprimis Indicos: cuius regionis aer ne muſcas quidem aut formicas, tãtùm abeſt vt erucas, ac cætera id genus fructibus infeſtiſsima animalia nouit. Huiuſmodi ergo fructuum, qui ad nos ex Galliæ portu aduehũtur, gratiſsimi ſunt, myrobalani emblici, vel deiectiſsimis viribus reuocandus vtiles: nucis item Indicæ medulla, atque adeò ei⁹ quæ myrepſica, aut moſcata dicitur: per multáque huius generis dulciaria, quæ condita magnis ad nos ſumptibus aduehuntur. Hiſpanici autem fructus conditi, pepones carbaſatii, mala citria, integra, vel diſſecta: pyra item muſcellina, atque huius generis cætera, poſtremis menſis oblata, vel lautiſsimas cœnas coronare ſolita,

Indicus aer ſaluberrimus. Myrobalani emblici. Nux Indica myrepſica. Hiſpanici fructus.

non modò ventriculum confirmare, ſed etiam plurimum reficere ac recreare poſſunt. Noſtrates verò generoſi ferè omnes fructus, bullienti ſaccaro incocti, haud incommodè quidem aſſeruantur, vt ægrotantium appetentiam nõnulli reuocent, alii præſumpti aſtringant, poſtremóque comeſti aluum relaxent. Verùm quãdo hæc quidem ad ea quæ in victu medicamenta dicuntur, potius inclinare videntur, in tertium librum relegabimus.

Huc pertinent quæ tragemata quidam vocant, vulgus dragetas: quales ſunt ſaccaro incluſi caryophyli: atque hoc quidem pacto præparati citriorum, limonum, & aurengiorum cortices: pinei, ac piſtaceorum nuclei, coriandri, fœniculi, atque aniſi ſemen: quæ omnia partim ad delicias, partim ad ventriculi robur aſſumuntur: atque interim dum flatus diſcutiunt, & coctionem adiuuant, etiam ad medicamenta ſpectare cenſemus. *Tragemata. Dragetæ.*

Paſtitia fructuum.

QVi verò fructus paſta inuoluti atque incocti, vino, ſaccaro, medulla, optimíſque aromatis conditi, poſtremis menſis offerri ſolẽt: horum equidem magis ſalubres ſunt, quicũq; recẽtes ac crudi carne delicatiore prędití eſſe percipiũtur. Ab his, ex cotoneis confecta paſtitia, aluũ aſtringunt, vt & quæ meſpila recipiũt,

Certoliana haud ita tamen ſalubria. Quæ verò certolianis pyris hippocratico conditis conſtant, ventriculo robur adferunt. At quæ cynnarã medulla conſperſam, itẽ boletos (morillas vocant) & tubera (truffas nominant) recipiunt, excitandæ veneri potius eſſe commoda dicuntur, quàm vt benignum ſuccũ in corporibus generent. Nam quicquid fungorum, tuberum, boletorum, & huiuſmodi cæterorum, ſiue fructuum, ſiue inter hos ambigentium, quantumuis bene præparatum, à nobis editur: id verò tam inutilis eſt ſucci, quàm quod (niſi recens, ac ſuo tẽpore collectum) præſentiſsimo veneno eſſe poteſt. Omnino quicunque ex generoſis fructibus paſta vel olla incocti offeruntur, minus mihi probantur, quàm qui ſuper tegula lento igni, aut ſub ipſis etiam cineribus calidis, flatus, atque humiditatem nimiam depoſuerunt.

Boleti. Morillæ. Truffæ. Tubera.

Oleum.

SVcco ab oliuis expreſſo atque extracto, non ſolùm in condimentis, atque apparatu carnium, piſcium, iuſculorum, & acetariorum vtimur, ſed etiam in communi victu loco butyri recentis: vt quemadmodum hoc, ſic etiam illud ventriculo gratiſsimum ſit, atque interdũ aluum ſoluere exiſtimetur. Qui mos his magis eſt peculiaris qui oliuetis conſita loca incolunt: quibus olei plerunque maior eſt, quàm vini copia: velu-

ti ſunt inter Aquitanos aut Italos, quicũque maiorum lacuum ripas,& magnorum mõtium decliuia inhabitant. Tale quidem, vt ſalubre ſit, eligendum eſt proticum, quod vulgo virginale appellant: id autem eſt dulce, flauum, ac bene olẽs: *Oleum proticum.* quod ſtatim ipſis oliuis maturis, trapeto ſuperiectis effluit, atque ad nos rarò ſingulari quodam munere adfertur: nam vænale paucũ aut nullum eſt, niſi apud eos qui oliuetis proximi ſunt: parũ enim aſſeruatur. Ab hoc, plurimũ valet cibarium *Cibarium oleum.* appellatum, quòd condiendis cibis in vſum veniat: id autem in torculari compreſsis oliuis primum emanat. At omphacinũ, ex immaturis oliuis factum, gulæ atque appetentiæ irritãdæ cau- *Oleum omphacinum.* ſa excogitatum eſt, & vt diutius aſſeruetur. Tor- *Tortiuum.* tiuum autem, minus eſt quotidiano vſui ſalubre: id verò ſecundarium ac tertiarium dicitur: hoc *Secũdariũ.* eſt, quod ſecundo ac tertio compreſsis oliuis ex- *Tertiariũ.* primitur.

Cacochymum eſt oleum vetus, ſalſum, peſsime aſſeruatum, cadum aut hircum redolens, ex fracibus detractum, lampadibus ac lucernis magis accõmodatum; quemadmodum & qui ſuccus ex cannabis ſemine, aut nucibus exprimitur, olei nomen à ſpecie retinens: quo pauperiores ob inopiam in ſuis condimentis vtuntur.

Mel.

Mel aeriũ roſcidum. MEllis duplex eſt genus, alterum aerium, alterum apiarium. Horum autem longè delicatiſsimũ eſt aerium, quod & roſcidum appellatur, nobiliorum mẽſas feſtiuiſsimè exornans: colligitúrque ſuccuſſatis arboribus, atque his ſubſtratis pellibus in Calabria, & quibuſdam Aquitaniæ ac Delphinatus regionibus circa vergiliarum exortum, & Syrio ſplendẽte, ídque maximè ſublucanis temporibus: impurum autem ac conditum ad nos venit, Calabrinum quidem candidũ ac ſolidius, Brianzonium verò pinguius ac flauius, *Mamma.* mamma vulgò dicitur, magíſque medicamento quàm alimento eſſe ſolet. *Mel apiarium.* Mel autem apiarium, nõ ſolùm cibum quibuſdam, ſed etiam potum exhibet: vt ſenes edentulos, in multos annos eius vſu vitam protraxiſſe, pueros quoque nonnullis locis minimo diſpendio, hoc quidem cum pane victitare audiamus.

Flos mellis. Probatiſsimum eſt, quod poſt fauum primùm extrahitur (florem mellis appellãt) foris quidem album, intus autem glutinoſum, aurei coloris, guſtu dulce, atque odoratum. Secundi eſt ordinis, quod æſtate collectum, hortẽſe, ac thymæum dicitur: à quo probatur, quod ex quercus, tiliæ, aut arundinum foliis ab apibus elicitur, ac velut in *Petra mellis.* lapidem concreſcit, petram mellis ſacræ literæ vocauerunt. Eo Turcæ ſuum hydromeli confi-

ciunt, tabernísque publicis vænale exponũt: hoc etiam apomeli, œnomeli, & oximeli antiquorum fieri consueuerat.

Cacochymum, est mel syluestre, atque erycinium (Bruyerium nominant) item quod post fauum, & proticum extrahitur, ceræ proximum: Cui adiungendum est aquaticum, locis oleribus tantum consitis, lacustribus, paludosis, atque à quibus sol longè remotissimus est confectum. *Mel insalubre.*

Saccarum.

SAccari communis vsus, eiusdémque conficiendi diuersa ratio, nonnihil cum melle affinitatis habere videtur, vt non exigua ratione mel arundineum quibusdam, vulgò mel de canna appellari soleat: quod etiam veluti concreti mellis genus agnouisse videtur Dioscorides. Id autem ex Arabicis ac Mediterraneo mari vicinis locis collectum ac præparatum, Europæis nostris cibum coctu facilem, ac delicatissimum exhibet: Galeni sæculo minus vulgarem ac cognitum, nostris epulis & conuiuiis summum ornamentum adferens. Est autem optimum ex Maltha, Alexandria, Ægypto, Cypro, Rhodo, Creta, & Vienna Hispanica. Quibus ex locis ad nos in panes turbinatos ac grandiores adfertur. Fiunt autem hi prelo aut pistrino, primùm subacta, deinde excocta arundine, admodum *Mel arundineũ, aut de canna.* *Saccarum vti fiat.*

ſolida:ex qua flauus emanat ſuccus,qui tertio atque etiam quarto excoctus, admodum albeſcit, ac percolatus, & fictilibus modulis, aut formis exceptus, induratur, atque in noſtrũ vſum aſſeruatur : veluti iam in condimẽtis ac placẽtis paulò antè explicuimus.

Saccarum ſalubre.

Proinde ſaccarum,aut ſaccara, aut ſaccar, aut (vt quidam volunt) zuccarum,coctu longè facillimum, eſt quod Valentinum & Hiſpanicum, in paruos panes coactũ adfertur,à quo deinde Malthæum durius,ſed non ita candidũ,pellucens tamen,ac veluti gemmatum.Primum quoque poſt deſpumationẽ extractum,longè delicatiſsimum: cui cedit rurſus aliud veluti ſecundarium,vt tertii deinceps ordinis ac coctionis, infimum eſſe iudicetur.

Saccarum cacochymũ

Improbum & minus ſalubre,quod parum coctum ac deſpumatum eſt, quódque aqua pluuia, vel marina,inter aduehendum madidum, rurſus exiccatum eſt,& flauum, ac friabile conſpicitur, quale eſt,quod ſaccarum ex caſſonibus aut potus conquaſſatum vocant.Cuius tamẽ potio, ob iteratam coctionem,iis qui tantum aquam bibunt, alimento ac medicamento eſſe ſolet. Cõdiendis præterea fructibus vtile eſſe cenſetur.

Acetum.

VIni ab vua,fructibus, aut cærealibus extracti vitium eſt,quod ab acuto & linguam ve-

hementius feriẽte ſapore, acetum dicimus: cõdimentis potius, aut gulæ atq; appetentiæ irritãdæ cauſa excogitatum, quàm vt peculiari nutrimẽto eſſe poſsit. Id autem ſine naturali vitio, hoc eſt generoſi vini innata caliditate corrupta (alioqui vinum fugiens in vappam degenerat) ſiue humano artificio fiat: hoc eſt pipere, aut ligno corneo doliis iniecto, vel ipſo vino, ſoli atq; editioribus locis, aut etiã igni expoſito: certè potius nocet q̃ proſit: odoratum, aut extrorſum admotum, potius quidem vtile. Nam intrò aſſumptum, etſi id nõnulli refrigerare, alii excalefacere aſſerant: vtcunque ſit, ego vulgarem ſententiam inſequor, qua naturæ noſtræ inimicum eſſe circunfertur. Verùm quẽadmodum quibuſdam inimicis, aduerſus aliorum impetus, atque incõmoda nonnunquam vtimur, ſic etiam aduerſus nonnullorum cibariorum inſipiditatem, & vẽtriculum faſtidientem nauſeam, non ab re acetum in vſu venit, corporibúſq; eam ob rem eſt vtile, quòd ſua aciditate, cibariorum inſipiditatem, aut nimiam dulcedinem emendet. *Vſus & ſalubritas aceti.*

Quod vt præſtare atque efficere poſsit, minimè id quidem recens, ſed limpidum, viníque, ex quo conflatum eſt, ſaporem retinens eligi debet: atque ita parcè condimentis, acetariis, & ſalſamentis inſpergi, vt nihil ipſis præter ſaporem adferat. *Optimum acetum.*

Mixtum autem, aut potius compoſitum ace- *Acetum compoſitũ.*

tum, hoc eſt, roſas, ſambuci aut ephemeri, permultarúmque gratiſsimarum herbarum flores, vettonicam, calendulam, ſquillam, atque interdum aromata redolens: ob maiorem quàm habet aciditatem, magis etiam nocere poteſt, niſi parciſsimus ſit eius vtendi modus.

Inſalubre acetum.

Cacochymum autem eſt, turbidũ, recens, malè aſſeruatum, aqua perfuſum, quódque putredinem fructuum redolet: & cum aciditate, neſcio quid graueolentiæ prę ſe ferre videtur. Ex cęrealibus quoque, quod nimiũ aquôſum eſt, aut mala aſſeruatione mucum contraxit. Quinetiam ex mixtis, ſambucinum cerebrum tentare, neruóſque malè afficere creditur. Squilliticum autem quemadmodum & oxymeli, ægrotãtibus potius quàm ſanis eſt vtile.

Omphacium.

IMmaturorum quoque fructuũ vitia, aliquam irritandis palati viribus, aut deperditi guſtus reuocandi vtilitatem nobis adferũt. Omphacium veteres, agreſtem ſuccum Itali, nos viride ius appellam⁹, quod vua pergulana aut ſurrecta, vix vnquam ad maturitatem perueniẽte, aut immatura collecta, pyris item ac pomis, cæteríſque ad vinum conficiendum idoneis fructibus immaturis, ac poſt collectionem protinus expreſsis fieri ſolet.

Hoc autem minus quàm acetum corporibus

officit. Optimũ quidem eſt vetus, limpidum, mo dico ſale conditum. Inſalubre verò eſt recens, muſteum, aqueum, putre, acidum, dolium redo lens, quódque ex mala aſſeruatione vitioſum eſt: verùm quod manibus, aut piſtillo cõpreſſa vua, ſuo tempore in præſentem vſum elicitur, cibariiſq; ad delicias inſpergitur, imbecillioribus vẽtriculis, & cruda metuentibus plurimum obeſt: magis autem eo prodeſſe poteſt, ab oxalide compreſſa factum: cui quicquid aceti additur, id verò condimentum facilè corrumpit. *Optimum omphaciũ.*

Sal.

SAle nullum vulgare condimentũ carere po teſt. Huius ea eſt vis, atq; innata facultas, vt ſopitũ ac propè extinctum quorũdam cibariorum ſaporem promptiſsimè reuocet: noſtróque guſtui gratos atque amœnos reddat, ipſóſq; in diuturnum vſum integros atque incorruptos ſeruet, & à putredine vindicet: alioqui ſolum aſſumptũ, corporib⁹ noſtris inutile ac pernicioſum eſt. Id verò duplex eſſe percipimus. Alterũ quidẽ albũ, muria aut prima aquæ marinæ ſpuma detra ctũ: tenue id quidem, ac parũ linguam feriens: alterum verò craſſum, & veluti cineritiũ: aqua marina perfectiſsimè cocta, ac multoties deſpumata concretum: cuius ſapor, præterquam quòd albo generoſior eſt, magis etiã ad craſſorum cibariorũ cõdimẽtum facere videtur: regum ac principum *Salis duplex genus*

m enſas (ob venenum, quod album recipere poteſt) honoratiores reddens.

Sal euchymum. Optimum igitur eſt ſiccum, locóque calidiore pridem aſſeruatum, gemmatum, durum, ac veluti in lapidem concretum: inutile autem eſt, flauum, liqueſcens, atque humidum: itẽ nigrum, malè adſeruatum, aliúdque à genuino ſapore redolẽs. Cæterum ammoniacum, & quod ſal gemmæ dicitur: præterea nitroſum, quod etiam ſal nitri appellatur, medicamentis externis accommodatum eſt potius, quàm vt intrò aſſumi promereatur, aut debeat.

Aromata.

NOluit ætas noſtra ſibi propriis, ſuæque regioni peculiaribus, ac cõmunioribus condimentis eſſe contenta: niſi etiam exoticis, & aliunde magnis ſumptibus, atq; itineribus allatis aromatis, gulæ illecebras exatiaret. Adeò nihil eſt hominum appetẽtia iniuſtius atque iniquius. Eorum autem aromatum vſqueadeò frequens eſt apud nos vſus, vt etiam ruſticis in conſuetudinẽ pertracta ſint, quibus vinum, iuſcula, & aquæ omnis generis adulterãtur, cibíque nouum calorem, externúmque ſaporem facilè ſuſcipiunt.

Cinnamomum. *Caryophyllum.* Horum longè gratiſsima ſunt cinnamomum præſertim ſubrubrum, tenui cortice, linguámq; non ita vellicans. Item caryophyllũ euaginatum,

nux etiam moſcata, quam fortaſsis antiquorum myrepſicam dixeris: cuius primus cortex, condimentis inutilis: Secundus verò, macir appellatus, odoramentis ac medicamẽtis potius accommodatus eſt. Tribus autem his aromatis minimè carioſis, aut mucoſis, confectus puluis: aut ſapa, vel aliis condimẽtis adiectis, innoxiè quidem vti (modò id mediocriter) poſſumus. *Nux moſcata.* *Macir.*

Verùm pipere albo, nigro, rotundo, vel oblõgo, item etiam gingibere, cardamomo vtroque, (granum paradiſi appellant) cubebis, cæteríſque id genus acutioribus ac calidioribus aromatis, parciſsimus vſus eſſe debet, vel tũ maximè commodus, quum herbas, fructus, aut piſces condire excogitamus. Crocum autem, iam noſtræ regioni familiare & accitum, melioribus iuſculis, gelatinis, ac condimentis pauciſsimum iniectum, vt ſpiritus excitare, cordíque præcipua facultate prodeſſe, ſic etiam copioſum vehemẽtiſsimè nocere creditur. *Piper.* *Gingiber.* *Cardamomum.* *Grana paradiſi.* *Crocum.*

DE NVTRIMENTIS ad Baillyum, Liber ſecundus.



Oni vel mali ſucci cibariorũ ſpecies, quíque facilè vel difficilè in ventriculo coquantur, ſatis ſuperi ore libro explicatæ ſunt, ex quo non ſolùm ipſorum vires, verum etiam varia inſtruendi atque apparãdi genera facilè percipi poſſunt. Nam cur ex his quædam calida, humida, frigida, ſicca, atque huiuſmodi cætera eſſe dicantur: id verò in mixtis ac compoſitis (de quibus hic præcipuus eſt ſermo) tam difficile eſt, vt certo cognoſcatur, quàm quod omnium difficillimum. Quãobrem hoc quidem negotium in Galeni libros de facultatibus alimentorũ remittimus. Supereſt, vt quæ in corporibus noſtris ab explicatis priore libro cibariis fiunt, hoc loco breuiſsimè doceamus. Quod vt facilius à nobis fiat, ſunt omnia cocta facilia, aut difficilia vniuerſim propoſita nutrimenta, rurſus in ſuas particulas diuidẽda. Sanorum enim ac neutrorum corporum educatio, hunc præcipuè ſcopũ habet, vt ex cibariis, quos ventriculus in vnaquaque temperie caloris natu-

Primas cibariorum ſimplicium qualitates hoc loco nõ diſquiri.

ralis artificio cõficit, proprios ac familiares ſuccos generet: à quibus aut ipſa quidem corpora inſtaurentur, aut (quandiu opus eſt) augeantur. Cuius rei ſi quid aduerſum accidat, plurimæ inde accerſuntur ægritudinum cauſæ. Itaque cibi coctu faciles, diuiduntur in eos, qui præter primum munus, corpus interdum pinguius vel gracilius reddere, aut (niſi ſtatim conficiantur) citiſsimè corrumpi nati ſunt. Concoctu autem difficiles, in eos, qui craſſos, atq; his deteriores ſuccos & flatus excitent, minimum nutriant, corpúſque (niſi robuſtum admodum) in mille pericula coniiciant: vnde accidit, vt vtrique vel ſimul commixti, vel ſeorſum quibuſdam naturis oblati, diuerſum quiddam à nutritione efficiãt, ac præter ſuum munus, tertiam quandam medicamentorum in alimentis ſpeciem obtineant, ex qua in cibo medicamenta dicantur: quod ſanè tum quidem præſtant, dum vel adſtringunt, vel relaxant, vel emolliunt, vel quidpiam aliud ab eo quod efficere nata ſunt, commodè vel incommodè perficiũt, de quibus ſingulatim in ſequentibus docebitur.

Coctu facilium ciborũ diuiſio.

Coctu difficilium ciborum diuiſio.

In cibo medicamẽta.

Cibaria omnibus nullo diſcrimine ſalubria.

OMnibus ex æquo proſunt ea cibariorum genera, quæ ſuaues in corporibus humores,

optimúmque ſanguinem efficiunt: temperatum, noſtræque commoderationi perſimilem facultatem habent: vt calor naturalis ea concoquens, facilè ab his alimẽtum ſuſcipiat, nullóque negotio ſibi ſimilem ſuccum à diſsimili ſecernat: vnde euſtomacha, vel ſtomatica, hoc eſt ventriculo gratiſsima dici ſolent.

Euſtomacha cibaria Stomatica.

Panis. Huius autem generis ſunt, panis ſemidalites, aut metellitius, optimè ſubactus, coctus, & fermentatus, quíque cibarius, molliculus, buccæ, ſecundarius, & ciuicus appellatur. *Aqua.* Aqua fluuialis, ante magnarum vrbium ingreſſum hauſta, cocta, aut aliquandiu, antequam in vſum veniat, aſſeruata. *Vinum.* Vinum rubellum, aut album, flauum aut tenue, pauciferum, delicatum, generoſum, dilutum, vetus. *Fructuaria.* Ex fructuariis, heroetiũ, cunoetium, cereleum. *Cærealia.* Ex cærealibus, alla, gutulla, aut duplex birea, limpida, defæcata, lupulo carens. *Cremor ptiſſanæ.* Ptiſſanæ cremor optimè præparatus (hordeatum nominant) *Hordeatũ.* qui amygdalato confuſus, & mica panis ſaccaro macerata præparatus, amœniſsimus redditur. *Iuſcula.* Iuſcula carnium meliorum, delicatiſsimè condita: quibus omnia panis eloti, *Panis elotus.* & minutiſsimè contuſarum carnium genera adiungemus: ac *Carnes.* præterea pullorum in coctu facilibus enumeratorum, auicularum montes incolentium, ac iuniorũ, quibus quotidie veſcimur, quadrupedum carnes: itẽ oua ſorbilia, *Oua.* lac recens mulctum, vaccinum, aſininum, aut caprinum: *Butyrum.* butyrum, & ca- *Caſeus.*

ſeum recẽtem cum integro optimi lactis cremore: addemus etiam mel aerium & apiarium album: oleum item proticum, aut mulſum, dulce ſaccarum, bene coctum, candidum, durum ac gemmatum: piſces ſaxatiles, ex alto mari, amnibúſque profluẽtibus detractos: & quicunque cocti carnem candidam, & mediocriter duram habent. Huius etiam ordinis ſunt olera teneriora, ac guſtui ſuauiora, ſabuloſo, atque excelſo, & altioſo loco collecta, quæque modico tempore in olla coquuntur: neque comeſta nauſeam aut ructus faciunt. Condimenta, quæ nihil acre, amarum, aut præter modum calidum reſipiunt, ſed iure granatorum, aurengiorum, aut veteris omphacii moderata, guſtãtibus gratiſsimi ſunt. Bellaria generoſiorũ fructuum, coctorum, aut etiam conditorum, placentarum: item quęcunque gratioris guſtus libro ſuperiore deſcripta ſunt.

Mel. *Oleum.* *Saccarum.* *Piſces.* *Olera.* *Cõdimẽta.* *Bellaria.*

His alimentis commodè vtuntur, qui delicatiore ſunt corporis textura, molliuſculè ex conſuetudine viuunt, corpus minus exercent, curis, vigiliis, literarum aut publicorum negotiorũ ſtudiis torquentur: viréſque à morbo, vel grauiſsimo labore languidas reſumunt. Quæ ſiquidem rectè apparentur, ſuo tempore ac temperie pro diuerſarum regionum cõſuetudine, atque expectata prioris cibi coctione exhibeantur, tum quidem maximè prodeſſe poterunt.

Quibus præſcriptus victus vtilis.

Verùm ea rurſus in alia diuiduntur, nouáſque

Superiorũ cibariorum ſubdiuiſio.

differentias ſuſcipiunt: quibus quædam, vel parum, vel multum alere, corpora tenuiora, ac craſſiora reddere: quædam verò citiſsimè abſcedere ac confici dicantur: atque his vt diligẽter aduertat Medicus, ab inſequentibus formulis facilè docebitur.

Quæ mediocriter nutriunt.

Mediocriter nutriẽtia alimenta, modicum excrementorum in corpore relinquunt: craſsi nihil, aut parum admodum generant: neutris corporum conſtitutionibus, chronico morbo (qui plerunque longior eſſe ſolet) laborantibus, aut ab eo conualeſcentibus oblata, minus quidem negotii ventriculo exhibẽt: corpúſque parum admodũ grauant atque offendũt: quapropter in victu tenui (de quo tertio libro ſcribitur) accommodari ſolent.

Quibus proſunt.

Panis.

Huiuſmodi verò ſunt panis ciuicus, heſternus, hoc eſt, non ita recens, vel optimo iure elotus. Aqua fluuialis, pluuia, vel ciſternæ, cocta, ſaccarata, hordeacea, vel mulſa. Cremor ptiſſanæ, pullorum & vitulinæ iuſcula, bugloſſa, boragine, lactuca, oxalide condita, bilioſis hominum naturis accommodatiſsima. Ex carnibus autem, alaudæ, turdi, pulli perdicini, atque huiuſmodi auiculæ in coctu facilibus deſcriptæ. Item caprina, ouilla, ac vitulina iunior: quæ aſſata, præpinguibus ac pituitoſis, elixa, gracilibus ac bilioſis vtilis eſſe ſo

Aqua.

Iuſcula.

Carnes.

let. Quibus addendæ sunt gallinaceorum, & anserum iuniorum particulæ, colla, capita, alæ, hepar, ventriculus, cerebrum, testes. Vinorum autem eligenda sunt alba, fulua, aut rubella, hoc est pallidi coloris, quæ ob id pallidula & oculiperdicina, ac fureta dicuntur. Cuiusmodi sunt Samporciana Risia, item ex Aurelianis generosiora: & quę à conficiendi ratione, festucacea, & paleatica nominãtur: quod paleis aut festucis macmati intertextis, gratiora ac delicatiora reddantur. Quæ singula tenuia, mediiq; saporis, hoc est subdulcia, aut subacerba, olygophora, & (vt minimum) semestria ac limpida esse oportet. Pisces mediocriter nutriunt assati, & carne paulò solidiore præditi: aut qui elixi, albo iure condiũtur: lactis item asinini aut vaccini serũ ac cremor, modò nulla sit febris, nulliúsque capitis dolor laborantem offendat. Butyrum recẽs ac pingue, mel candidum, vtriusque generis. Oleum recens, primarium ac dulce. Ex oleribus, lactuca, seris, oxalis, borago, portulaca. Ex fructibus autem, mala curtipendula, francetura, & generosa omnia bene cocta: item punica cruda, citria, aurengia, & armeniaca: passulæ, cappares, oliuæ. Ex bellariis dulciaria bene apparata, saccarata, & condita ferè omnia, parcius tamen assumpta: item omne id conditi genus, quod dragetarum & confecturarum, liquidarum aut siccarum nomen retinet. A quibus probantur gelatinæ flauæ, quas ambara-

Auiũ particulæ. *Vinum.* *Pallidulũ oculiperdicinum.* *Furetum.* *Festucaceũ* *Pisces.* *Serũ lactis* *Butyrum.* *Mel.* *Oleum.* *Olera.* *Fructus.* *Bellaria.* *Confecturæ liquidæ.* *Gelatinæ.*

tas, hoc est succineas à calore nominãt. Nam rubri, viridis, aut alterius coloris, non sunt ita salubres. His addemus marcipanes & calissones Venetos, atque azimos saccaro conditos: tenuissimas nebulas, candidas, & variis figuris obsignatas, quas obelias ob id pauló antè cõiecimus appellatas fuisse, quòd veluti Baccho consecratæ Hippocratica nostra coronare soleant.

Marcipanes.

Quæ parum ac citò nutriunt.

Minimo quidem negotio coquuntur, ac citissimè per venas exeunt, quæ parum ac promptissimè nutrire dicuntur. Quorum alioqui præter suum munus talis est indita facultas, vt aluum lubricẽt, & multa humiditate ventriculum perfundant: ac siquidem caliditatẽ imbecilliorem in corpore reperiant, confestim acescant: ab acriore autem ac vehemẽtiore, citò putrescere sentiantur.

Facultas horum cibariorum.

Proinde iis hominũ naturis accommoda esse putamus, quæ ex corporis constitutione, regionis situ, atque anni temperie, plurimum algent, atque ob caloris mordacis (minus febrilis tamẽ) copiam æstuant, sitíque fere inexpleta perpetuò torquentur, atque ob id quidem certis anni temporibus, primísque mensis assumi solent: nam postremis facilè corrũpuntur, aliísque cibis permixta plurimum nocent.

Quibus cõmoda.

Talia fere sunt olera delicatiora, frigida, at-

Olera.

que emollientia, lactuca, feris, endiuia, atriplex, violaria, malua, calandulæ & hyppolopathi satiui folia, blitum, spinatia, atque huiusmodi cætera in iusculis ac condimentis admisceri solita: item acetaria commodè præparata, quæ nõnunquam herbis aqua calidissima prius feruefactis ad cruditatem auferendam meliora ac suauiora reddũtur. Iuscula magis aquosa & prima, hoc est, nõ ita coctis carnibus tenerioribus, ac iunioribus extracta, quæ prima bullita vocãt. Vina autem vtriusque coloris eligenda, quæcunque villa aut parua nominãtur, submustea, limpida, quæ ob id, parata aut pręparata dicuntur: ac siquidem generosa, ac vaporosa fuerint, fumosorum ac fatuorum nomen habentia (qualia sunt, quæ grisea, hoc est cineritia vocantur) ea quidem, multa aqua perfusa salubria esse possunt. Quibus addenda sunt, quæ antiquis transfusa, Italis transuasata, nostris frelatata dicuntur, quòd eam ex transfusione vehementiam qua nocere possunt, amittant, gratiora sint, ac perpetuò limpida permaneant. Ab his, ad serum lactis transeundum est, aquam lactis vocant, qua nonnulli ad refrigerium per æstatem vtuntur. Atque inde ad aquam mellis, Græcis hydromeli dictam deliciis eorum habitam, qui vino per consuetudinem aut necessitatem abstinent: eam autem bene despumatã, limpidam, atque aromatis cõditam, bochetũ nominant. Cui suffragatur aqua saccarata,

Iuscula. Prima bullita. Vina. Villa. Submustea. Parata. Præparata. Fumosa. Fatua. Grisea. Transfusa. Aqua lactis. Hydromeli. Aqua mellis. Bochetum. Aqua saccarata.

permixto, ac percolato cinnamomo gratior ac ſuauior reddita, Hippocratis aquam nominant. Piſces ſaxatiles, præſertim aquarum dulcium, bene præparati. Fructuũ autem qui præcoces, verni, aut etiam æſtiui, meliore ac delicatiore carne prædit ſunt: ceraſia omnis generis, pruna damaſcena, ficus, & vuæ recentes ac maturæ. Quibus addemus pepones & melopepones ſaccaratos, ex alſioſis & ſabuloſis, neque fimo multum impinguatis locis detractos: cucurbitas, angurias, citrullos, cucumeres, qui poſtremi iuſculis optimè præparati, ac parcius, primíſque mẽſis aſſumpti, citiſsimè abſcedũt, aluúmque pauló liberiorem efficere exiſtimantur.

Hippocratis aqua. *Piſces.* *Fructus.*

Quibus nocent.

Nocent autem hæc cibariorum genera, corporibus delicatioribus, ac præhumidis, modico eóque vaporoſo, ac lãguido calore prediti:qualia ſunt mulierculararum, aut puerorũ, vel tum maximè, quum à morbis conualeſcunt.

Quæ abundè ac citò nutriunt.

Quibus ſalubria.

ABundè verò nutrientia alimẽta, corporibus iis ſalubria ſunt, quæ vehementius ac frequentius exercentur, proceræ ſunt magnitudinis, & quadrati ac bene carnoſi habitus: quęque poſt laborem vehementem, aut breuem, ac peracutum morbum citò reficere oportet. Nam hæc quidem dum plurimum in ventriculo detinentur, diutiorẽ coctionem, ob ſolidam, qua ma-

Abũdè nutrientium vis.

ximè prædita sunt, substantiam expostulant, quæ tamen haud ita dura esse oportet, vt ventriculo pondus adferant: quemadmodum nec ita etiam mollia vt citissimè concedant, sed medio inter hæc modo se habere debent.

Tales quidem sunt in genere dulces ac suaues ferè omnes cibi ac potus: particulatim autẽ, primarius ac secundarius panis, optimè subactus ac tritus: iuscula crassiora, ex caporũ, gallorum, aut gallinarum veterum carnibus optimè coctis, ac consumptis emanantia, quibus adiunctum fuerit bubulum, aut vitulinum, aut ouillum pectus, ac pedes: item expressa, percolata, cõtusa, ac minutissimè cõcisa omnia, conualescẽtibus, & adhuc ægrotantibus maximè conuenientia. Sanis autem prosunt capi Cenomanenses ac domestici: gallinæ Februariæ, anseres Nouembres, anséricu li, & pulli Apriles: anates syluestres & cortenses, quos palearios vocant: otides, pauones omnis generis, auium denique aquaticarum salubrium carnes. Quadrupedum autem, ferina ac leporina iunior, porculi bimestres, ac lactei domestici, aut etiã syluestres, quos marcassinos, aut sangletellos appellant: vituli item bimuli, aut quadrimuli, boum quoque triennium non excedentes, atque ouium semestres: quorum animalium, extremæ quidem partes atque interaneæ (abscessus nostris appellatæ) quibusdam populis ob neglectã apparandi rationem, tanquam in-

Panis. *Iuscula.* *Expressa.* *Percolata.* *Contusa.* *Carnes auium.* *Quadrupedum.* *Marcassini.* *Sãgletelli.*

utiles contemptæ, plurimum quidem alunt: vti ſunt pedes, linguæ, capita, ventriculi, atque adeò inteſtina. *Piſces.* Piſces verò, quicunque ex alto ac fluctuoſo mari, concoctu faciles eſſe iam ſuprà dicti ſunt: ex fluuialibus autem Lacerti, Sturiones, atque id genus cæteri. *Vina.* At vinũ ad id quidem præſtandum vtile eſt, album: ſed dulce, limpidum ac generoſum, quale eſt corſicum, quod nothũ vulgo dicimus: item maluaticum, muſcatellinum, Andegauenſe, aut quale ex vua miſcellanea, tam nigra, quàm alba apud Aruernos, & Barſuſalbinos, magna induſtria fieri cõſueuit. Ab his probantur rubra, etiam corſica, & rupellina, roſetia dicta, quibus mixta Hippocratica addenda ſunt, *Hippocraticum.* hoc eſt optimo ſaccaro, & præſtantiſsimo cinnamomo cõdita. *Defrutum.* Nam defrutum & vinum ad tertias percoctum, quod nonnulli in deliciis habẽt, minus equidẽ moror. *Placentæ.* His adiunguntur placentę ferè omnes, bene apparatæ, ſaccaratæ, ac cõditæ: Turtæ Britannicæ, & quæ leccatæ, ianicę, vel bifrontes à duplici facie appellantur: aut quę odoratis herbis, ſaccaro, butyro, cinnamomo, ac cæteris cõditis, ſub tegula, clybano, aut teſta fiunt: quibus Italorum plerique, atque adeò noſtrates vtuntur. *Lac.* Lac vaccinũ, aut caprinum recens, ſpiſſius ac craſsius, non excrematum, vel ipſe etiam cremor à lacte ſecretus. Butyrũ pingue, mel deſpumatum. *Fructus.* Fructus omnes conditi, & excocti, ac horni, poma frãcetura, rambura, caſtinia, & quæ

postremum locum tenent, cotonea mascula: pyra item certoliana, bonchristiana, gallirosacea, & si quæ sunt alia, pro variis regionibus boni succi existimata: quibus adiungendæ sunt castaneæ, ficus, amygdala, vuæ recentes, pepones saccarati: omnia denique in coctu facilibus, & pingue corpus reddentibus enumerata cibaria.

Quæ multum, tardius tamen nutriunt.

Aliud genus est abundè nutrientium, euchymorum tamen alimentorum, multum quidem negotii vētriculo adferre solitum: atque od id antiquorum pugilibus & athletis, quemadmodum nostris quoque fossoribus, messoribus, operariis, atq; artificibus, potius quàm alterius vitæ conditionis hominibus dedicatum: cui, præsertim ob suam & parentum, à quibus procreati sunt, viuendi consuetudinem, indulgendum est. Nam etiam sumptibus ac fortunis inopum consulere medicum oportet: neque solum pharmacis, sed etiam alimentis præparatu facilibus ex officio diligentißimè incumbere decet. *Quibus vtilis cibus*

Huius generis sunt panes minus fermentati, minúsque farinæ purioris, sed furfuris & siliginis plurimũ recipientes: bispanes vulgus appellat, quorũ farina diutißimè succussata est, ac cras- *Panis.* *Bispanis.*

Polentæ. fiore cribro ſecreta, polentæ ac pultes omnis generis. *Spiſſamẽta* Spiſſamenta ferè omnia ex oriza, tritico, chondro, alica, & apud nõnullos milio, hordeo, atq; auena: quę lacte vaccino, ouis, ac croco condita, habentur in cuiuſdam vulgi deliciis: quemadmodum & cremor fabarũ, cicerum, piſorum, *Legumina.* alicæ, atque amyli. Legumina item toſta, fræſa, cõfracta, & aſſata: aut vnà cum porcinis lumbis, ac ſpondylis in iuſculis propoſita: quorum quædam primo decocto aluũ reſerare, alia autẽ diutius immorari, ac difficillimè ſecedere dicuntur. *Iuſcula.* Iuſcula etiam napi buniadis (nam hunc inter boni ſucci cibos connumerat Galenus) panacis heraclii, flaui, ac medulloſi, Pertoſianis admodum commẽdata. Item ex rapis quæ bene cultę & apparatæ ſunt, quales à Lemouicis, Sãctonibus, Aruernis, & Allobrogibus, ad incredibilẽ magni- *Rabiolæ.* tudinem creſcunt (rabiolas appellant) quibus toſtis, ſubcineritiis, & olla incoctis, vice panis vtũ- *Olera.* tur. Ex oleribus autem, braſsica capitata, Romana, criſpa, minúſque prouecta: & quibuſdam locis blitum, malua, atque atriplex. Carnium quoque porcina prouectior, ſalita, aut recens, bubula, vaccina, hircina: & ex eorum animalium partibus, cor, iecur, vẽtriculus, lien, ac renes: vt re- *Piſces.* liquã etiã interanea his addere poſsimus. Piſces quoque maiores, qui præcipuè ſoliti ad nos veniũt: qualis eſt ſulmo vtriuſque generis, item aſinus marinus quem merluſium eſſe exiſtimamus,

ac Germanorum stocfischium: maris sues, quos marsuinos vocamus: præterea cetæ ac thynni: quorum caro multarũ ciuitatum populos quotannis exaturat: quibus addere possumus cancros fluuiatiles & limaces vinearios, Hispanis atque Italis familiares: frixos, aut in iusculis edi solitos. Item testudines memorales & aquaticas, Lemouicis ac Narbonensibus frequentissimas. Vinorum insuper, quæcunque paulò magis vehementia sunt: quibus ad tenuissimæ fortunæ subsidiũ, loream bene confectam, ac minimè putrem: cerealium, & altiramorum omnia genera adiungere possumus. Mel prçterea crudum, quo pani superextenso, vel alio quouis pacto prçparato, Hispani inferiores atque ex superioribus nonnulli plerunque victitant: quod cibariorũ genus etiam Asiaticæ plebi frequentissimum esse audimus. Ex fructibus autem siliquæ, castaneæ elixæ multorum deliciæ, tubera, truffarum nomen habentia, quibus tanquã cibo delicatiore passim vtuntur: pyra cocta, & sole aut furno exiccata, daguenetia vocant: poma, vel assata, vel pasta inclusa, & furno etiam cocta, aut in iusculis (quod apud Neustrios ferè fit) oblata: quicunque ad extremũ fructus vilis ac parui pretii existimãtur: vt etiam his addere audeamus fungos, ac boletos, quibus Campanorũ nostrorum plerique, atque adeò Hispanorum & Italorum nonnulli educari solent. Adiungerem porrum, cæpas, & allia rusticorum

Vina.

Fructus.

Daguenetia.

teriacen, nisi hæc prȩter modum cacochyma esse viderentur.

Quanquam igitur huiusmodi cibi cacochymi sint: tamẽ quia ex horum assuetudine vulgus familiarem sibi succum contrahit, non est iis interdicendum, sed potius ad prȩparãdi rationem, quæ melior institui poterit, aduertendũ: ne quod alioqui sua natura officere potest, mala etiã præparandi negligentia perniciosam vim adaugeat.

Quæ pingue corpus reddunt.

ID præcipuè futurum medicum operam dare oportet, siquando vel corporis constitutionẽ ex præscripto immutare, vel ad pristinã temperiem, post morbũ ac laborem reducere studet: vt mediocriter pingue, aut gracile corp⁹ reddat. Quamobrem huic præscribenda sunt alimẽta ad id prȩstandum maximè accõmoda, quorum ministerio, quod cupit, facilè tãdem adsequatur. Nã hoc plerique magnopere expostulãt, vt ex gracilibus pingues, aut ex pinguibus graciles euadãt.

Pingue corpus vti fiet. Pingue autem corpus efficiet medicus, siquidem caliditatem ac siccitatem temperata frigiditate atque humiditate emendare conetur: consideratis tamen iis quæ ad cæli ac corporis temperiei, vitæ, atque aeris conditionis, somni, vigiliȩ, atque exercitationis rationem attinere videntur. Quæcunque igitur ad naturam nostram, hoc est sanguinis temperiẽ proximè accedunt alimenta,

ea bene quidem nutriunt, ac pingue corpus ob accersitam humiditatem reddunt.

Cibaria autem ad id efficiendum idonea sunt, panis recens, multum elaboratus, autopyros, & qui primæ operæ, tertiarius, capituli, & albus dicitur, nihil præter purum triticũ, ídque multum exagitatum, & secretum recipiens. Aquarum verò quæ dulces sunt, atque adeò saccaratæ, vel toties exagitatæ ac commotæ, vt tandẽ dulcescant. Carnium præterea impinguãt ouilla, atque adeò vitulina iunior: omnes item carnes in coctu facilibus superius enumeratæ, copiosam pinguedinem intertextam habentes: elixæ, bene coctæ, ac conditæ, pauco sale conspersæ: quæ siquidem lacteę, teneriores, ac molliores fuerint, magis probantur. Pastitia ferè omnia, parum aromatum recipientia. Pisces itẽ omnes elixi, meliores ac suauiores, priore libro enumerati. Iuscula pinguiora carnes minutissimè concisas, & olla infarctas, ac delicatioribus aromatis (vt melius ac citius nutriant) cõspersas recipiẽtia: oua sorbilia, lac vaccinum, pingue, recens, in polentã coactum, ouorum vitellis, ac saccaro conditũ, primísque mensis assumptum: pultes ex oriza, frumento, auena, hordeo bene præparatæ, parciúsq; assumptę, butyrum Vamuianum, & Neustricum recẽs, caseus molliculus, totũ lactis cremorẽ recipiens. Quicquid denique consumptarum carniũ percolatũ, in gelatinam coactũ, aut sublimatum, ditioribus

Panis. *Aqua.* *Carnes.* *Pastitia.* *Pisces.* *Iuscula.* *Pultes.*

Olera. ac delicatioribus apparari ſolet. Ex oleribus prę-terea, quæcunque radicem ſuauem ac medulloſam habent, qualis eſt apud Campanos noſtros panax, & apud nos napus, item rapa ſatiua apud Lemouicos & Allobroges, & carui ac paſtinaca *Vina.* vtriuſque generis apud Trecenſes. Vina itẽ multorum generum dulcia, craſſa, rubra, defæcata, vetera, guſtui ſuauia, mali nihil olentia, eáque bene diluta: nam generoſa, meraca, primis menſis ac ieiuno ventriculo copioſius aſſumpta, potius attenuant, quàm pingue corpus reddant. Cerealia autem vina limpida, lupuli floribus copioſis carentia, optimo tritico cõfecta, præſertim martia, non ita recentia: item celſirama, generoſa, pomea, & ex pyreis cærelæa, corpus incraſſant. *Fructus.* Idem efficiũt ex fructibus dactili pingues appellati: ficus, item recentes aut aſſeruati, & amylo apud Maſsilienſes conditi, cuiuſmodi calathiſcis incluſi ad nos quamplurimi per ieiuniũ quadrageſimale veniunt: item nucis Indicæ medulla, caſtaneę, nuclei pinei, piſtacia, vua recẽs, quę quòd vel lepores, ac vulpes pinguiores efficere ſoleat, lageos, ac vulpina, vulgóque à colore frumẽtacea dicitur: poſt hãc muſcatellina delicatiſsima, quæ aſſeruata, & ſole, furno, vel quouis pacto exiccata, (ſiue hæc Corinthia, ſiue Damaſcena, ſiue etiam Narbonenſis fuerit) optimum in corpore *Placenta.* ſuccum generat. Pingues etiam nos reddunt placentæ molliores, bene ſaccaratæ, mellitæ, ac pro-

bè vt decet cõditę. Quicquid in ſumma boni ſucci plurimum atque affatim ſuo tempore, ſuáque temperie aſſumitur: Hoc vnũ cauendum eſt, ne dum vbertim nutrientia alimenta ingerũtur, ea quidem obſtruant, ac præpediant iecoris meatus, per quos optimos ac dulces ſuccos (quorum illud quidem appetentiſsimum eſt) haurit, atque exugit: omnia enim hæc magna mediocritate ac modo aſſumi debent.

Lac, & ſemen augẽtia.

Cæterũ eadem ferè alimenta quæ pingue corpus reddere ſolent, lac etiam ac ſemen generare atque augere dicũtur: quæ duo ſunt benigni alimenti excrementa, aut ſi mauis dicere ſuperflua: vt quo maior alimenti benignioris, hoc eſt ſanguinis melioris portio ſuperat, eo etiam copioſior lactis, ac ſeminis ſubſtantia in bene habito corpore generetur. Quamobrem ſuperius enumerata cibaria, nutricibus, & ad coitũ impotentibus quibuſdam viris accõmodiſsima eſſe cenſentur.

Quæ gracile corpus efficiunt.

Quemadmodum plurimum nutrientia alimenta dum pingue corpus reddunt, calorem refrigerãt atque humectant, vnde copioſus adeps præpinguibus facilè accerſitur, ſic parum nutrientia ferè omnia (modò ea quidem boni ſucci, ac bene præparata, ſuóque tempore exhibita fuerint) ſopitũ calorem, ac veluti

copiosiore succo atque adipe suffocatum reuocant: nimiam humiditatem sua exiccatione emẽdant: gracile ac leue corpus, quod prius pigrum ac crassum fuerat, efficiunt: quapropter iis vtilia esse dixerunt medici, qui genio atque otio diutius indulserunt: humidis morbis, atque obstructionibus obnoxii sunt: minus sudant, ac mingunt, pituitoso sunt ac prępingui corporis temperamẽto: quique aere ac locis frigidis, & admodum humidis degunt.

Quibus vtilia.

Panis. Huius notæ sunt, panis bene coctus, leuis, oculatus, hesternus, commixtum aliquid salis, aut anisi vel fœniculi habens. *Carnes.* Carnes assatæ ferè omnes, modò hæ quidem salubres. Perniones moguntini, mediocriter saliti, lucanicæ, ac ceruellati Mediolanenses: omnia item concisa, aut contusa aromatis optimis parcè condita. *Pisces.* Pisces carnis solidioris, aut tosti, aut pasta inclusi. *Vina.* Vina tenuia, acerba, generosa, parum diluta, alba, aut rubella. Birearum ea genera superius expressa, quæ copiosum lupulum recipiunt. Butyrum salitum, caseus Mediolanensis, radices petroselini, fœniculi, asparagi, cichorii, iusculis permixtę: summitates thymi, maioranæ, rorismarini, authos, hyssopi, satureiæ, pulegii, origani, calamenthi, etiam iusculis additæ: quæ pauca & croco condita assumi debent: sunt qui erucam, anethum, petroselinum, apium, & nasturtium addunt. *Placenta.* Ex placentis, quæ sicciores sunt, & magis tostæ, atque ex

fructibus etiam ſicci, vt omni per aſſeruationem humiditate deſtituti, atque aſſati, potius quàm crudi ſint amygdalinæ glandes, auellanæ, nuces ſiccæ, quæcunque denique amara in edulium veniunt, ſiue hæc quidem condita, ſiue etiam cruda fuerint: vt ſunt ſinapi, cortex aurengiorum, nux myrepſica, & huiuſmodi cætera. Nã præter hæc, omnia calida, aromatica, & quæcunque poros aperiunt, vrinas ac ſudores promouẽt, emaciendo corpori, aptiſsima eſſe merito exiſtimamus.

Cibaria omnibus nullo diſcrimine inſalubria.

Concoctu difficilium alimentorum magna pars, malos in corpore ſuccos generat: à quibus proſpera atque aduerſa valetudine magnopere cauẽdum eſſe, dum omnes ferè medici affirmant, plurimum noſtræ ſanitati conſulere videntur. Quapropter nobis hæc etiam particulatim excutienda ſunt, vt à reliquis diſtingui atque ſecerni facilè poſsint.

Cacochymi igitur cibi ſunt, quibus vel ob inopiam, vel gulæ illecebras interdum vtimur: cuiuſmodi eſſe dixeris, ex panibus quidem atrum ac ſordidum, furfuraceum, ſiligineũ, atque hordeaceum: quibus addendus eſt omnium deterrimus orizaceus, panicinus, cumimin⁹, miliaceus, typhinus, olyraceus: item fabaceus, piſaceus, at- *Cibi cacochymi.* *Panis.*

que ex alterius cuiuſpiam leguminis genere, vel, ſolo, vel ipſi adeò tritico commixto factus. Qui etiam panis ex tritico à ſuccurrendo, aut ſubueniendo ſuccurione dicto confectus eſt, etſi nonnunq̃ famis tempore proſit: nocet tamen, ac ventrem plurimum grauat: haud ſecus atque is, qui per inopiam aut negligentiam, aeris ac regionis inclemẽtiam, malè perteritur, aqua puteana, ſtagnante, vel elixa maceratur: ſtipulis, paleis, ſtramine, leguminum vaginis, farragine, arborum corticibus, ſalice, tilia, ſpinis, terra ſicciore, iuncorúmque ſtramine, vel coriariorum macmate percoquitur. His nimirum addendi ſunt foracei, ſubcineritii, & teſtacei ferè omnes: quibus lactis, olei, ac butyri veteris nonnihil ad quorundam delicias additur: ſub quibus placẽtarnm, itriorũ, ac liborum minus delicatiorum omnia genera in obſtruentibus expreſſa comprehendemus.

Aqua. Aquarum præterea inſalubres ſunt, lacuſtris, ſtagnans, paluſtris, atque operti, nec ſoli expoſiti putei.

Vinum. Vini autem generum quodcunque eſt fugiẽs, vappa, malè olens, turbidum, mixtum, ac pergulanum: quódque lorea vel defrútum appellatur. Item ex frúctuariis bocquetium, reletiũ, & quod vincetium dicitur. Ex cærealibus, birea ſimplex, aquoſa, paucum, aut nullum triticum recipiens, turbida, recens, hyberna, acida, vetus, ac corrupta.

Carnium porrò cacochymæ ſunt, ſalitæ omnes, & muria conditæ, aut fumo exiccatæ, paſtáque ad diutiorem conſeruationem occluſæ, inteſtinis infarctę, candentibus prunis, aut craticula excoctæ, carbonatas & braſaulas nominant. Quibus denuò coctas adiūgemus, non minus ac repetita crambe ventriculum offendentes: item etiam frixas, & quæ porro, allio, cæpis, ſinapi, atque aromatis condiuntur. Inſalubres etiam ſunt porcinæ, hircinæ, vaccinæ, ac bubalinæ: & (quod ad aues pertinet) aquaticæ, ac marinæ ferè omnes. His etiam accedunt anſeres ſaginati, gallinæ prouectiores, anates cortenſes (palearios vocant) ſiue ſint Indici, ſiue etiam noſtrates. *Carnes.* *Carbonatæ Braſaulæ.* *Anates palearij.*

Piſcium quoque marinorum cacochymi ſunt ſaliti, atque aſſeruati, aut nimium recentes, quos lepram inducere autumant. Fluuialium autem, quicunque limoſis ac lutoſis aquis viuunt: anguillæ, tincæ, lacertuli, carpiones, cancri, præter quos improbatur oſtreorum omne genus: ſepiæ, loligines, polypi, & quæ malacoſtraca & oſtracoderma generali vocabulo à Græcis appellantur. *Piſces.* *Recentes piſces.* *Malacoſtraca oſtracoderma.*

Ouorum præterea cacochyma ſunt, anſerum, anatum, columborum, teſtudinum, atque Indicorum pauonum: hæc enim poſtrema, elephanticum morbum inducere, calculóſque generare exiſtimantur. *Oua.* *Indici pauones.*

Lac. Lac quoque insalubre est vetus, pridem extractum, ouillum, vaccinum coctum, farina delibutum. Nec minus etiam cacochymum, quod eo constat butyrum sale conditum, rancidum. Caseus item asseruatus, putris, tineis ac vermibus scatens.

Butyrum. *Caseus.*

Olera. Olera verò male sana sunt, crambe vinealis, ac multò magis paludosa: item atriplex, beta: denique quicquid herbarum hortis, vel æstuariis immundas ciuitatis aquas excipientibus succrescit.

Fructus arborum. Fructus inutiles sunt agrestes omnes ac crudi: particulatim autem iuglãdis immaturæ nucleus, auellana recens, sorba, mespila: atque herbarum quidem, pepones, melones, cucurbitæ, citrulli: quæque mala insana, & amoris appellantur: ex quibus boni succi, nihil præter refrigerationem elici potest.

Fructus herbarum.

Oleum. Cæterum quantum corpori noceat oleum vetus, nucum, aut cannabinũ, id verò ab iis disquirendum est, quorum facies huiusmodi cibariis plumbea, pectus tussiculosum, totum denique corpus siccum atque aridum apparet.

Quibus vtilia. Quibus omnibus (etsi nonnunquã coquantur) tamen eo magis abstinẽdum erit, quò prorsus similem cum nostris corporibus intẽperiem habere videntur: quia sensim, temporisque processu, persimiles humores, hoc est, deprauatos ac vitiosos congerũt: qui leuissima quauis occasione putrescentes, grauissimos interdum inducũt

morbos. Verùm hæc quidem cibariorum cacochymorũ genera, rurſus in alias ſpecies diuidenda ſunt, à quibus varia in corporibus incommoda quotidie ſuperuenire percipimus.

Quæ lentos ac viſcoſos humores generant.

CRaſſum igitur in corpore ſuccum inducẽtes cibi, iis inutiles eſſe ſolẽt, qui mille morbis obnoxii, ac pauló delicatiores ſunt: quíque longioribus aut acutioribus ægritudinibus diutius laborarunt: quæ ſiquidem à melancholia fuerint procreatæ, pari etiam exiſtente corporis conſtitutione, eó ſunt ſanè deteriores.

Talia eſſe dixeris omnia placentarum Itriorum liborum ac pemmatum genera: atque adeó *Pemmata.* quæcunque triticea, eáque minus fermentata farina compoſita, butyrum, lac, caſeum veterem, fructus recentes, aut etiam carnes recipiunt. His addendus eſt panis ſubcineritius, focaceus, ſiligineus, non ritè confectus. Præterea lac decoctũ, *Panis.* acidum, friato pane, aut farina inſpiſſatum, iuſ- *Lac.* cula oryzacea, fabacea, aut cuiuſuis leguminis: *Iuſcula.* polenta ex amylo: oua frixa, aut igne indurata. *Polenta.* *Oua.* Inter piſces autem oſtrea, ac teſtacea ferè omnia. *Piſces.* Ex carnibus ceruina, leporina, caprina vetus, bubula ac porcina. Iecur, lien, renes, atque inteſtina *Carnes.* animaliũ. Ex fructibus palmulæ, caſtaneæ, bulbi, *Fructus.*

rapę,fungi,tubera,ficus, nuclei pinci,omnia denique immatura. *Vina.* Ex vinis dulcia,recentia,crassa, & nigra.

Quibus inutilia. His cibariis abstinendum , corporibus pituitosis, otio degentibus, præpinguibus, delicatis, atque à morbo conualescẽtibus,præsertim æstate,ac calida regione.

Quæ obstruunt,& flatus excitant.

CRassioris ac solidioris substantiæ(etiã dulcibus atque euchymis cibariis) ventriculo imbecilliori,minúsque exercitato ingestis, vel largius quàm ætas,anni tẽpus, regio, ac corporis constitutio expostulent assumptis,hoc peculiare esse solet , vt primas venas ad hepar attinẽtes inferciãt,earúmque tubos obstruãt, oppilationem vulgus vocat:quæ dum prępedit,quominus naturalis,atq; insitus visceribus calor vndecunque perspiret,cruditatem atque incoctionem inducit : à qua multi vapores excitati , corpus mirum in modum torquent . Verùm præter obstruentia,quædam etiam reperiuntur alimenta,multa frigiditate atque humiditate natiuũ calorem ita obruentia , vt ipsum ferè extinguant, vnde flatuum in corpore quemadmodum vẽtorum in aere ab imbecilli aut præpedito solis calore generatio. *Oppilatio.*

Obstruunt igitur omnia minus fermẽtata,cu-

riosiúsque elaborata, purioréque tritico confecta panificia: atque his multò magis quæ leguminibus, vilibúsq;, ac sordidis triticeis permixta fiũt, quæque pastitia, aut liba, lac, butyrum, oua, caseum, ac cætera id genus recipiunt. Aquæ turbidæ, stagnantes, viuariorum, aut marearum Belsicarum. Vinum dulce, passum, mustum, defrutum, nigrum, acerbum, fructuarium, ac cæreale. Recẽtissimæ maiorum animalium bene saginatorum carnes. Iuscula pinguia, chondrũ, alicam, triticum, orizam, lenticulam admittẽtia. Renes, splen, ac hepar, ouillum, vitulinũ, bubulum, ac suillum. *Panificia.* *Aqua uiuariorum.* *Vinum.* *Carnes.* *Iuscula.*

Flatus autem peculiari quodam munere excitant, lac quouis modo concretum ac recens: pisces ferè omnes, rapa, raphanus, napus, pisa, ac multò magis fabæ: quibus non sine optima coctione cauendum esse suis pręcepit quidam philosophus. Omniũ autẽ maximè porrũ, allia, cæpe: atque ex leguminibus phaseoli, lentes, cicer, milium, panicum: denique fructus omnes recẽtes ac crudi: item herbę cõficiendis acetariis dedicatæ. *Flatulẽta.*

Quibus omnibus, vẽtriculo imbecilliore abstinendum esse cẽseo: atque adeò iis qui calculo aut intestini procidentia afficiuntur: pueris item ac senibus, & quibus naturalis calor ob cõstitutionem, otium, curas, anni tempus, ac regionem infirmior est. *Quibus utilia.*

Quæ abſtergent, incidunt, aperiunt: in cibo medicamenta appellata: ſanis ac neutris æquè commoda.

SAlubribus atque inſalubribus cibariis diffuſiuś propoſitis, nonnihil etiam de his diſſerendum eſſe videtur, quæ medicamenti vim quandã habere exiſtimata ſunt, poſſúntque præpedire quominus in morbos facilè incidamus, aut ipſos iã incipientes, ac pronos auertere. Abſtergentibus igitur cibis, incidentibus atque aperientibus vtimur, medicamenti cuiuſdam vice, quod catharticum præcedere, aut primarum venarum obſtructiones ſoluere, atque humoribus ad exitum viam recludere poſsit, aut debeat.

Abſtergentia. Abſterſoriam vim habent, quæcunque aſperitatem quandam ipſo guſtu, etiam coĉta præ ſe ferunt. Talia autem ſunt, hordei iuſcula bene apparata, ptiſſana tota, eiúſque cremor roſato ſaccaro conditus: birea Britannica, limpida, primis menſis hauſta, omnis denique potio melle ritè confeĉta.

Incidũt omnia ferè ſalſa, nitroſa, acria, & acetoſa: oxygarum, oxymeli, condimenta acetũ oxalidem ac ſinapidium recipiẽtia: & quæ ſquillam, porrum, cæpas, atque anethum, ad appetentiam, aut aliquam medicandi rationem compleĉtũtur.

Quibus adiungere possumus betæ ac brasſicæ prima iuſcula, vinum immaturum, acerbum, siue fructuariū, siue cereale fuerit: item omphacium, & ex fructibus, quæ ex reipſa malacria dicuntur, quibus ſyluestria non inſita, cæteráque vinis dedicata ſuccedūt: ac deinde poma citria, lemonia, & quæ poncilia dicuntur. Item groſſulæ, fraga, mora ex rubo idæa & cynosbato collecta. *Malacria.* *Poncilia.*

Aperiunt autem & abstergēt cibaria amarum ſuccum ipſa vetuſtate præ ſe ferētia, cichorii primum decoctum, vel ipſa etiam ſubſtantia: item capparis & oliua in acetariis præparata, fructuū maturorum nuclei: præter quæ origanum, hyſſopus, ſatureia, maiorana, thymus, ſaluia, petroſelinum, vulgi noſtri iuſcula per hyemē (vt iampridem dictum eſt) emendari ſolita: verùm pauló vehementius id efficere videntur aromata, Indicorum munerum deliciæ, quibus conditis, aut etiam infarctis, atque omnibus modis apparatis vtimur. Cæterum quód ad vinum antiquum, tenue, album, aut rubellum, generoſum ac defœcatū attinet: id veró internos corporis meatus aperire dubium non eſt, quemadmodum nec aquam pluuiā, aut ex criptis ac ciſternis hauſtam. Huius etiam eſt facultatis crethmō, fœniculus, aniſum, coriandrum, aurēgiorum ac citriorum cortices conditi, cinnamomum, moſcata, cōſeruæ helenii, authos, florum geniſtæ, cichorii, hyſſopi, ſaluiæ: quicquid denique (vti dicebatur) cibario- *Aperientia & abstergentia.* *Aromata.*

rum amarum gustui saporem, minus tamen ingratum, referre persentimus.

Quibus cō moda.

Proinde commoda sunt ea cibariorum genera, pituitosis, præpinguibus, ac plurimum humidis, vel otio degentibus: atq; adeò iis, quibus copiosa cerebri ad internas partes effluxio ventriculum pergrauat. Hoc tamen vnum diligentissime animaduertēdum est, vt horum parcior, ac moderatus sit vsus: offendūt enim, & sanguinem interdū eliciūt, pulmonibúsque noxia sunt.

Quæ ventrem emolliunt.

VIx bene prospera est corporis valetudo, nisi venter quotidie deiiciat. Verùm eam nonnulli molestiā patiuntur, vel ob melancholicam intemperiem fortassis, vel negotiorū procellas, vel sedētarię vitæ cōpulsionē, vt ferè semper astricta sint aluo. Ad quæ incommoda nonnunq̃ accedit cæli, regionis, atq; adeò ipsius anni intemperies, aut à præsumpto medicamento relicta siccitas. Quamobrem perpetuis ferè capitis, vel integri, vel dimidiati doloribus torquentur: quibus quum ob catharticorū ac deleteriorum insuetudinem, alimentorum institutione sit occurrendum, de cibariis ad id præstandum atque efficiendum accommodatis, etiam hoc loco differendum est.

Leuius aluū ducētia.

Aluum igitur in officio continent, lubricám-

que efficiunt omnia humida, oleosa, ac liquida præsumpta: ouum sorbile, butyrum recens, ac dulce: pisorum cremor, aut depuratū iusculum. Primum item brassicæ, betæ, aut atriplicis decoctum nullo adhuc sale conditum. Pigram autem aut segnem vehementius excitant hippolapathi folia (lapatientiam vulgus vocat) iusculis carnium incocta, vel eiusdem etiam radix, quam nonnulli pro barbara, aut rheo barbarico assumunt. Non caret offensione ac noxa Cataputia, aut Ricini (purgam & fugitalpiam nominãt) folia quaterna, aut sena, pulli gallinacei, aut vitulinæ iusculis incocta: quod mea quidem sententia pauld inconsultius, non à matronis solū, verumetiam à Thessaliis quibusdam, nostram artẽ, magno ægrotantium periculo miserè defœdantibus interdum fieri solet, quorum arrogantia atque audacia eo demum prouecta est, vt etiam superius enumeratarum plãtarum perniciosissima semina, aut sennæ orientalis vtriculos, vel ipsa etiam folia in puluerem redacta, gratioribus iusculis permiscere audeãt: quod equidem facinus, non modò ab omni ratione alienum, verumetiam ægrotantibus perniciosissimum esse mihi videtur: & quod hæc aluum immoderatius cydoniati Lugdunensis (hoc est scammonio conditi) in morem conturbent medicamenta: & quòd vẽtriculum mirum etiam in modum subuertant: adeò facile est recti specie decipi.

Pigrã excitantia. *Offendẽtia.* *Cataputia.* *Ricinus.* *Purga.* *Fugitalpia.* *Thessalij, ac matronæ medicæ.* *Senna oriẽtalis vtriculi.* *Cydoniatū Lugdunẽse*

Ego verò copiosas lactucas adhuc tenellas, cùm tantillo cichorii, aut buglossæ, addito hyssopi, thymi, ac maioranæ modico, magis probarim. *Malua. Albucum.* Maluas autem & albucum, aut asphodelum in hunc vsum solebant antiquiores excolere, ídque fœlicissimo successu: verùm hæc quidem olera, nostris iam desierunt hortis conseri. Quanquam reperiuntur, qui etiam hodie suis iusculis incoquant maluarum, altheę, violariæ, calendulæ, atque oxalidis folia. Nonnullis etiam oleum dulce iusculis recens extractis ac tepidis, inspergere placet, aut eloto pani commiscere: aliis autẽ butyrum recens in eundem effectum magis probatur, ídque etiam sine sale.

Quæ sine molestia aluum soluũt. Soluit autem aluum absque molestia primum iusculum carnium iuniorum (præsertim capreoli aut vituli) nondum salitum, antequam innouetur aqua (*Bullio.* vnde à prima ebullitione bullionem appellarunt) vna aut altera ante prandium hora assumptum. Succus item femoris ouilli, vel capi exassati, prelo, vel quouis alio pacto expressus, myrepsica, salis loco conditus, ac primis mensis assumptus. Prunorum Turonensium, hornorum iusculum. *Pureta. Betapista. Cremorfrixus. Vrticæ folia. Raphani turiones.* Primum item cicerũ, aut pisorum decoctum (puretam, aut depuratam vocant) cum tantillo mellis, butyri, aut olei absorptum: beta etiã pista, aut lactis cremor frixus, qui cibus post paschatis frequentior esse solet. Quibusdam placet vrticæ & raphani summa folia carnibus in-

cocta ad irritãdam aluum, vrináſque prouocandas aſſumere: quemadmodum aliis oſtreorũ primum decoctum, vel ipſorum etiam recentium aquam, aut ericii marini ſalſuginem haurire, vel ipſa etiam eiuſdem piſcis, aut lucii oua (quæ poſtrema pernicioſiſsima eſſe cenſentur) aſſumere: præterea cucurbitæ, cucumeris, aut citrulli carnem elixam, minutiſsimè cõtuſam, atque in cremorem redactam, cum medulla crurum bouis, aut alio ad gratiam cõdimento, primis etiã menſis edere. Æſtate verò aluum ſoluunt vua matura, melonũ caro, ficus, ceraſia, armeniaca, mora, pruna generoſa, & id genus fructuum præcocium, quos nonnulli paululũ efferuefactos vino ac ſaccaro conditos ſalubrius aſſumunt. *Oſtreorum decoctum.* *Oua lucij, aut ericij.*

Verùm hæc bene habente vẽtriculo, æſtuante, ac bilioſo corporis habitu, vel melancholico aduſto permittenda ſunt potius, quàm imbecillo ac crudo: primíſque menſis cum ſolo pane aſſumi debent citius, quàm aliis cibis permiſceri, aut poſtremo loco iniici. *Quibus ſalubria.*

Pueros aluo aſtricta laborantes, mel deſpumatum in iuſculo, atque idipſum etiam ſenibus prodeſt. Magna enim eſt mellis hac in re commendatio. Quinetiam mel aerium, quod manna vocãt, ſolutoriam vim habet, quamobrem in regum ac principum vſum ſelectiſsimum aſſeruatur. Qui verò polentas aut panatellas puerorum ſaccaro condiunt Itali, aut his oleum proticum *Mel deſpumatum.* *Mel aeriũ. Manna.* *Panatellæ oleo cõditũ*

inſpergunt, commodius ad ventris exolutionem mea ſententia facere videntur, quàm qui Sydrargirum admiſcēt: quod quibuſdam Hiſpaniæ locis audio fieri.

Quæ ventrem aſtringunt.

TAlis eſt quorũdam corporum intemperies, vt etiam ſanis aluus præter modũ quocunque tempore, veluti naturali quodam incommodo profluat. Quo affectu, naturali quodam inſtinctu præcipuè laborant Balbi, Blæſi, & qui vocabula inter loquendum magna celeritate præcipitant: quíque bilioſi atque iracundi ſunt. Per accidens autem, in id vitii incidunt, quicunque veneri, fructibus, laboribus inſuetis, indulgent, minúſque dum maximè opus eſt, operiuntur, aut aſſuetam regionem immutarunt, vel frigidiorem incolunt. Quos equidem aſtringente victu maximè roborare neceſſe eſt: quum nihil æquè vires proſternat, calorémque ac ſpiritus obtundat, atque naturale alui profluuium. Quin idem etiã victus iis admodũ eſt idoneus, qui poſt longas alui deiectiones, inteſtináq; leuiora effecta, ab antiquo, ac diuturno morbo conualeſcunt.

Alui profluuium naturale.

Vires igitur aſtrictorias, reſumptiuas, ac roborantes habent, omnia viſcoſa ac mediocriter humida, ſpiſſa, ac bene ſuccoſa, ſubdulcia, atque interdũ auſtera: & quæ acerbitatis, non ita quidem

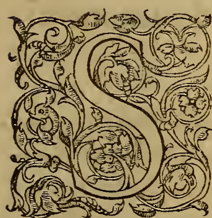
vehemẽtis quidpiam gustui præ se ferre sentiuntur. Huius autẽ generis est panis autopyros, hesternus, aut duorũ etiam dierũ, copiosa ac bene cocta crusta cõtectus, iusculis spissioribus infriatus, parũ fermentatus, dipyros ac biscoctus. Carnes euchymæ, solidioris consistẽtiæ, assatæ, haud ita recẽtes, nec statim ab igne calẽtes assumptæ, præsertim autem perdicina, leporina, ferina, ac multum quidem nutriens bubula, suilla mediocriter salita. Ex leguminibus, oriza, lens excorticata, faba, fresa, pisa torrefacta, hordeaceæ polentæ (ptissanã totam appellauit Hippocrates) præter quas frumentaceæ nisi inflarent, probarẽtur. Vinum dulce, austerum, acerbum, nigrum, bene coloratum, limpidum, optimè defæcatum. Birea vel queuta duplex, aut sereuisia. Vina pyrea vetera, non ita dulcia. Aqua pridem extracta, exagitata, dulcis, qualis est criptarum, aut cisternarum, vel cocta, aut candẽte chalybe (qualis est fabrorũ) emẽdata, vel saccaro, aut rosacea cõdita. Lac coctum, vstulatum, in polẽtam cum amylo, vel farina triticea coactũ, aut (nisi adest febris) ouorum vitellis adiectis, & panis durioris mica conditum. Quinetiam ipsa oua igne indurata, aut frixa condimenta ex granatorum succo, omphacio veteri, cydoniorum carne, defruto, sapa, atque id genus cæteris confecta. Iura omnia pinguiora, crassiora, ac spissiora, plurimum cocta. Fructuum autem, astringentem vim

Panis. *Carnes.* *Legumina.* *Vinum.* *Aqua.* *Lac.* *Oua.* *Condimẽta* *Fructus.*

habent, quicunque durioris sunt substantiæ, austeríque atque acerbi succi, annotini, vino incocti, aut sub cineribus tosti: quorum pyra quidem maximè probantur serotina, certoliana, callirosacea, mala cotonea, punica, aurēgia, citria acerba, pruna sicca, Remēsia, aut Turonēsia: vua, atque alii fructus in furno tosti: palmulæ, passulæ, sorba, mespila, cæteráque eius saporis. Item pastitia, liba, pemmata, atque itria: quę singula partim alimenti, partim medicamenti loco, in victus ratione, conualescentibus, neutris, ac sanis imperari solent: habita tamen corporis virium, temperamenti, consuetudinis, partium anni, regionis, atque adeò ægri fortunarū exacta consideratione.

Pyra astringentia.

DE NVTRIMENTIS ad Baillyum, Liber tertius.



SAnorum ac neutrorum corporum per nutrimenta conseruatio sic habere debet, vt antè demõstratum est. Nunc quo pacto aduersa valetudine laborãtes (quod est futuri Medici præcipuum munus) educare deceat prõptissimè instituamus. In quo efficiẽdo, diuersum scopũ, variámque indicationem insequi nos oportet: tum quòd sanum corpus similibus, ægrotum dissimilibus plerunque alere sit necesse: tum etiam magis quòd aliud sit ægroti corruptam intemperiem ad optimũ statum reducere, aliud verò sanum corpus quoad fieri poterit, integrum conseruare. Quemadmodum enim in bene sano corpore temperiei constitutionem, sic etiam in ęgroto morbi naturam, ac tempus prius diligentissimè obseruare decet, quàm aliquem cuiquam victum instituamus.

Corporis sani & ægroti nutriẽdi varia indicatio.

Est igitur ægrotantium victus, à sanorum corporum nutrimento longè diuersus: quamobrem ille quidem absolutè tantum: hoc verò cum adiecto, ac veluti denominatione quadam in nutrimento medicamentum appellatum est: restauratiuum, vel resumptiuum victũ practici dixerunt.

In nutrimẽto medicamentum.

Cuius differẽtias pro morborum temporibus, ac vehementia, item etiam decumbentium natura varias designare necesse est.

Nutrimenti medicamentosi differentiæ.

Parcum. *Tenue.* *Abundãs.* *Plenum.*

QVod igitur nutrimentum diuersi generis cibaria cõplectens, ægrotantibus offertur: id vel parcum aut tenue, vel abundans, aut plenum esse dicitur: vtrunque autẽ magis ac minus recipit. Parcũ aut parcius, ac si (opus est) parcissimum: morbum ipsúmque committentes humores plerunque imminuit: ac tum præcipuè indicitur, quum naturam extraneorũ humorum coctioni attentam esse percipimus: nempe circa morborum incrementum ac statum. Abundans verò, plenius, aut (dum id quidẽ necesse est) paulò plenius nutrimentum, naturam aduersus irruentis morbi impetum cõmunit, ac post magnum cum ipso conflictum roborat: quapropter morborum initiis, ac declinationibus ad virium resumptionem exhibetur. In quo quidem munere gnauiter exequendo, is præcipuè debet esse medici scopus, vt à modicè contrariis, dum morbus adest, paulatim ad similia progrediatur: quibus ipso persanato, in virium recollectione maximè vti decebit.

Abundans nutrimẽtũ.

Nutriendorum ægrotantium indicationes.

ANtequam autē paulò ſuperius deſcripta nutrimentorum, aut victuum ægrotis accommodatorum genera inſtituas, maximā cautionem te habere oportet: primum quidem eius quod exhibere cupis alimenti naturæ: deinde verò ipſius cui adiumēto eſſe deſideras decumbentis temperiei. In cibario autem exhibendo, ipſius quidem qualitatem, ſubſtātiam, atque ordinem, in ægroto autem corpore morbi genus, ac tempus ſolertiſsimè diſquires. In ciborum qualitate hoc maximè prouidēdum erit, vt ſimplices morbos, calidos, frigidos, humidos, ſiccos, cōtrariis, iiſque ſimplicibus alimentis, compoſitos autem compoſitis emendes: quod idem de aere, cæteríſque non naturalibus appellatis rebus faciendum erit. Simplices autem cibos ac morbos, eos eſſe intelligo, qui tales à nobis (hoc eſt, parum à primis qualitatibus abeſſe, aut recedere) percipiuntur. Quod præterea in ægrotantium cibariis conſiderandum eſt, id circa obſtructionem, reſolutionem, apertionem, atque huius generis cætera verſatur: vt morbis ab obſtructione reſerātia alimenta, atque ita cætera cæteris collata exhibeas. Quinetiam alimenta multum vel parum corpus nutrientia qualitatis appellatione cōprehenduntur: in quo magnopere aduertēdum eſt, vt quod

Cibariorū naturæ conſideratio.

Qualitas.

Cibi ſimplices ac morbi.

Cibaria vires ægrotãtium roborantia.

ad virium ægrotantis robur augendum vel conseruandum attinet, etiã si morbus peracutus fuerit, nutrientes cibos, eos tamen concoctu faciles ac tenues, parum ac sæpe offeras: vel tum maximè, quum ægrum morbus vehementissimè premit, aut dum ipsum citò reficere cupies.

Huius generis sunt oua sorbilia, gallorũ nondum Venerem expertorum testes, colata, expressa, gelatinæ, hordeata, panatæ, & (vino quidem adempto) cætera robur laborantibus adferentia: vna enim salus pleuriticis (ait Galenus) addam etiam peripneumonicis, synanchicis, & acuto morbo laborantibus virium robur. Nam si ad solam, ac nudam inflammationis indicationem attendas: minimè planè cibandum fuerit, ne phlegmone augeatur: si verò ad virium infirmitatem animum aduertas, vtique sæpe nutrire, commodísq; cibis ægrum instaurare oportebit, ne vires resoluantur, & vt morbi impetui natura facilius obsistere posit.

Cur alendi acuto morbo laborãtes.

Contra verò in morbis à plenitudine exortis faciẽdum erit corpore cacochymo, malignísque humoribus infarcto: in quo etiam si magna fuerit appetentia, tamen est cibis parum nutrientibus fouendũ, ne reliquis præter modum augeatur obstructio. Verùm plurimum nutrientia alimenta, (pleniora vocat Hippocrates) tum quidem maximè cõmoda esse cẽsemus, dum ægrum reficere est opus, quemadmodum in morborum

Cur minus nutriendi, qui plenitudine laborant.

declinationibus accidit: vel vbi talis eſt ægri temperies ac cõſtitutio, quæ duriores cibos nullo ferè negotio cõficiat, concoctu autẽ faciles, in vapores acidos & nidoroſos cõuertat: ac ſiquando poſt morbi decurſum, ęgrotum corpus exercitationi ad vires reſumẽdas, atque adeò reuocandas permittimus, tum quoque pleniore & ſolidiore victu maximè vtendum fuerit.

Nutrimenti verò quantitas in auctione atque imminutione conſiſtit: cuius indicia ab ægri viribus, ſymptomatis præter ſpem accidẽtibus, atque adeò eorũ quæ futura pertimeſcimus, indiciis deſumenda ſint. Eſt quum augenda quidem quantitas, adimenda verò qualitas: dum præſertim turgens humoribus corpus, maxima appetentia concomitatur. Vtraque autem perſæpe minuẽda eſt, acutorũ aut peracutorum augmento ac ſtatu, vel tũ maximè dum vires ita conſtant, vt medium aut tenuiſsimum victum nullo negotio perferre poſsint. *Quantitas nutrimenti ægrotantiũ.*

Subſtantia autem alimẽtorum in ipſorum tenuitate ac craſsitie potiſsimum verſatur. Tenues enim cibos vocat Hippocrates, qui vires corporis firmas ac conſtantes retineant, cæterum parum incrementi aut roboris adferant. Tenuiſsimos, qui minimum nutriant, ac vires aliquo pacto conſeruent. Pleniores, qui plurimũ nutriant. Pleniſsimos, à quibus maximũ virium robur acquiratur. Quãdocũque igitur ob morbi vel cor- *Subſtantiæ nutrimenti ægrotantiũ cõſideratio* *Cibi tenues tenuiſsimi pleniores, ac pleniſsimi Hippocratis.*

poris naturã, obſtructionis erit metus: tũ quidem (etiã vrgente occaſione) tenuibus cibis vti oportebit: ac multò magis ſi præſens ipſa (vt in vtroq; ictero) cognoſcatur. Omnes enim ab obſtructione procreati morbi, reſerãtia ac tenuantia medicamenta expoſtulant: quæ ſanè cum magna præcautione ægrotantibus exhiberi debent.

Ordo cibariorum aſſumendorũ

Ordinem porrò alimentorum ægrotis, eundem ferè quẽ ſanis corporibus eſſe oportet: hoc tantum vno accuratiorem, quòd craſsiores cibos ac cõcoctu paulò difficiliores (reſumptiuo præſertim victus genere) poſtremos: tenues verò liquidos & cõcoctu faciles, priores interdum imperare debeamus. Nam communis nonnũquam ordo in alui profluuiis inuertẽdus eſt, in quibus quemadmodum cydoniatum prius aſſumẽdum eſſe præcipiunt practici (quod alioqui poſtremis menſis inſeruire ſolet) ſic etiam cibos obſtruentes, & craſsioris ſubſtãtiæ, liquidioribus prę̨mittere oportet.

Rerum non naturalium ante victus inſtitutionem cõſideratio.

VErum cum ad dieteticen pertinere videatur, aeris, motus, quietis, ſomni, veneris, vigilię, inanitionis, ac repletionis, denique affectuũ animi cõſideratio (quæ res non naturales appellantur) de his omnibus hoc loco non ita vehemẽter erimus ſoliciti: id enim in libris de re me-

dica à nobis conſcriptis iam diffuſiſsimè pertractatum fuit,& vniuerſus hic ſermo de alimentorũ ratione præcipuè eſt inſtitutus:vt quod de his ſubiungi,aut tanquam neceſſarium obſeruari,id verò breuiſsimũ eſſe poſsit.Etenim abundè compertum eſt, morbis calidis, æſtate affligentibus, frigidiorem,hyeme frigidis afficiẽtibus,calidiorem aerem deligendũ,vel arte confingendũ eſſe. Item pectoris ac thoracis morbis,aerẽ nitidiorẽ, ab oriẽte ductum, ex ſupernis ędiũ paulò altiore loco ſitarũ partibus, ſtagnis, paludibus, cloacis, montibus mari longè remotis eſſe hauriendum. *Aeris conſideratio.*

Motus autẽ ac quietis obſeruationes,haud ita ſanè ſunt difficiles.Satis enim notum eſt,diuturnorum aut acutorum morborũ declinatione exercitationẽ ac deambulationem mediocrem eſſe commodam:violẽtam autem, corpore cacochymo,necdum optimè confirmato admodũ infenſam.Nam aliis morborũ temporibus de exercitatione nihil agẽdũ eſt.Quies porrò vel ipſo acceſſionũ tẽpore,vel à cibo perpetuo imperanda eſt. *Motus ac quietis obſeruatio.*

Ac quod ad affectus animi pertinet,hoc eſt irã, curas, ac vehemẽs animi qualibet in re ſtudium : hæc verò ſingula, omnibus morbi tẽporibus magnopere vitare, imò etiã ſanis corporibus, dum paulò rectius habere videntur, oportet . Maiora enim ac longè deterrima ab affectibus animi vehementioribus atque immoderatis pericula, q̃ à quauis alia re ſuboriũtur.Cõturbatiſq; aut defeſ- *Affectus animi.*

ſis ſpiritibus nihil æquè in corpore pernicioſum.

Somni conſideratio. Somnus quoque frigidis morbis arcendus, calidis arte procurandus eſt. Ad quam ratione͂ propemodum accedit vigiliarum obſeruatio. At verò

Inanitio. inanitio ad medicame͂ta pertinet, ad quæ non niſi morbi vehementius vrgente impetu confugiendum eſt: vt ipſa quidem pharmaca perpetuò præcedere debeat commoda pro morborum natura victus ac nutrimenti inſtitutio, quam priores Medici dieteticem vocauerunt: qua vel vnica permultas ægritudines interdum perſanari, aut (antiquorũ ac recentiorum, imò verò ipſius experientiæ teſtimonio) ſaltem leuiores fieri compertiſsimum habemus. Tales autem ſunt chronicæ ac longiores: item podagræ aſthmata, vertigines hemicraniæ, atq; adeò productiores quartanæ & quotidianæ febres, quarum paroxiſmos cõmoda victus inſtitutione breuiores ac mitiores fieri plerunque cõperimus. Sed eſt de morborum indicationibus etiam aliquid adiũgendum.

Quæ circa morborum differentias, eorúmque accide͂tia perpendere oporteat.

AD morborum naturam, eorúmque genera (antequam victũ inſtituamus) imprimis aduertere oportet, ſíntne acuti aut peracuti, qui breues: vel ex decide͂tia, aut chronici, qui ſæpe lõgiores eſſe ſolent. Ite͂, ſitne ſimplex an com-

plexus affectus: vt enim ſimplicibus morbis ſimplicia medicamenta, compoſitis compoſita ſunt exhibenda, ſic quoque de alimentis præcipiendum fuerit.

Verùm hæc quidem morborum genera, rurſus in ſuas ſpecies ita diuidere oportebit. Sunt enim acutorum morborũ particulares quidem, pleuritis, phrenitis, peripneumonia: vniuerſales verò, febres aſsiduæ, tertianæ, atque ab his deriuatę, aut ipſarũ quidem ſpecies, ſuperiores morbos plerunque comitantes: ex malignitate, plenitudine, aut putredine humorum plerũque genitæ. Peracuti autem morbi ſunt, ſynanche, paraſynanche, cholera, apoplexia, epilepſia, lethargus. Acuti verò ex decidentia morbi appellantur, qui cùm primis acceſsionibus acuti eſſent, tamen haud ita citò finiunt: ſed ſeptimo aut decimoquarto iudicati, vſque ad quadrageſimũ diem interdum producuntur, eundémque motum retinent quem prius, quouſque tãdem in diuturnos degenerarint. Diuturni autem morbi ſunt, hydrops, ſuppuratio (Græcis empyema) tabes, melancholia, atque huiuſmodi cæteri.

Acuti morbi. *Peracuti.* *Acuti ex decidentia.* *Diuturni morbi.*

Quibus omnibus morbis ſua ſunt ſigna, certáque indicia, vel exteriora, vel interiora, quæ alterum ab altero facilè diſcernant. Exteriora autem ſunt, aer, regio, ægri temperies, ex eius facie, vel toto corporis habitu percepta, victus cõſuetus, atque huiuſmodi cætera. Exẽplo ita propoſi-

Signa morborum. *Exteriora.*

to, vt ab aere, regione, temperie, victus ratione calidis atque humidis, tales etiam humores nasci iudicemus, atque inde morbos quoque calidos, qui breues esse ipso experimento comperiũtur. Contra autem, ab aere, regione, temperie, victus ratione, frigidis atque humidis, pares etiam humores ac morbos exoriri, quos longos ac chronicos esse cognoscimus.

Interiora coctorum signa.

Interiora verò signa à pulsibus, vrinis, atque aliis excretis, breuem aut longum morbum facilè indicare possunt hoc pacto. Breuẽ quidem, si quãdo cõcitatiorem pulsum, vrinam aut sputum rubrum primis diebus confusum, vel in bonum, vel etiam in malum commutari perspexeris. Longum autẽ, si tardus est, ac lentus pulsus, tenorem atque ordinem parum immutans, segnésque vrinarum coctiones appareant. Accessionum item vehementiæ, frequentes, vel intermissæ repetitiones, ídque eodem die, certo vel incerto ordine: rigores calorem excedentes, vel contrà, morbi breuitatem aut longitudinem in febribus portendunt. A diebus criticis idipsum etiam colligimus, quibus si signa coctionis in vrinis aut excrementis alui appareãt, vel etiam vires supra morbum valentes, sudores multi, alui aut nariũ profluuium mediocre, robur minimè prosternens, sputũ multum ac coctum, atque huiusmodi cætera signa, breuem morbum iudicabunt, & salubrem, cõtraria autem, vel lethalem, vel diuturnũ

ſignificāt: quorum omniū diffuſior enumeratio, ab Hippocratis aphoriſmo 12. lib. 1. Galeníque in hunc locum explicatione petenda eſt.

Quis cuique morborum tempori victus idoneus eſſe debeat.

QVod verò in alēdis ægrotis maximè aduertendum eſt, ac præter anni aut diei tempus (quæ ad regionem, naturam, ac conſuetudinē remittenda ſunt) attendendū, id ſanè eſt morbi tēpus: quod ſi neglexeris, auxeris, aut imminueris, decumbentem plurimū offendes. Hoc igitur eſt opus, vt certo ac ſtatuto morbi tempore definitum etiam nutrimenti genus, hoc eſt, tenue vel plenum, eo qui ſequitur pacto exhibeas.

Acutorum enim morborū principio, tenuem victum imperabis, atq; eo magis, quò criſim celerius futuram expectabis: vt ea tandem inſtante, tenuiſsimo victu ægrotantē foueas, exiſtente nihil offeras. Morbis autē medio modo ſe habentibus, hoc eſt, quib⁹ criſes imperfectę ſunt, quóſq; haud ita celeriter deſituros (vti ſunt qui ex decidentia dicūtur) iudicabis, eam victus obſeruationē tenere oportebit, quæ inter tenuē & pleniorem media dici poſsit: atque ob hoc tantum, vt virium robur conſeruetur. *Acutorum morborum victus circa initium.*

Chronicarū autem ac longarum ægritudinum initia, victum pleniorem expoſtulant: optimū tamen eum, & ciborum concoctu facilium: verùm *Chronicorū victus initio & augmēnto.*

ipſi morbo contrarium. At quum augentur acuti morbi, tum quidem cibo tenuiſsimo, (ſi ferunt vires) eſt vtendum. Chronicis autem auctis minuendus cibus ab eo qui principio inſtitutus fuerat, vt natura coquendo morbo ſufficiat.

Acutorum victus in ſtatu.

Acutorum morborum ſtatus prorſus adimendus eſt, vel augẽdus cibus, ducta ſimilitudine ab iis qui peregrè proficiſcuntur, quibus quo longior eſt peregrinatio ſuſcipienda, eò maiore pecuniarum ſumma eſt opus. Verùm in his omnibus virium robur perpetuò conſiderandum erit.

Victus acutorum & chronicorũ in declinatione.

At declinante paulatim morbo, ad pleniorem victum ægrum reducere fuerit neceſſe, tum in acutis, tum etiam in chronicis: niſi per criſim acutorum, vehemens, ſubita, & multa ſuccedat euacuatio: in qua repentè ac multũ, cibis tamen con coctu facilibus, & celerrimæ atq; optimæ diſtributionis nutriendum erit.

Acceßionũ tẽpora vti conſiderare oporteat.

Cæterum vt ſunt morbi tempora vniuerſalia, initium, augmentum, ſtatus, ac declinatio: ſic ſanè ſua ſunt acceſsionis febrium tempora, quæ particularia dicũtur: in quibus (quemadmodum & cæteris) maxima habenda eſt virium ratio: atque imprimis conſiderandum, quo tempore acceſsionis minus affligatur æger: ac ſi morbus eſt peracutus, eo quidem tempore nihil cibi quantumuis tenuis exhibendũ: vt minus à morbi impetu præpedita atq; diſtracta natura, facilius humores noxios recoquat. Nonnũquam tamen vel

media accesſione, etiã maxima atque vehementi exiſtẽte febre, aliquid cibi tenuiſsimi, & concoctu facilis exhibere neceſſariũ eſt, ob imminentium quos præuidemus ſymptomatũ vehementiam: à quibus metus eſt ne vires præ morbi magnitudine concidant. Verùm in hoc quidem exequendo ſolertiſsimè diſcutienda eſt laborantis intemperies: quæ ſi bilioſa & gracilis fuerit, hoc eſt calida & ſicca, ipſóque acceſsionis vigore maximè torquetur, ſitíſque vehementiſsima aut inſenſiſsima fames moleſtiã, imò verò periculum, ob vigilias, inquietudinem, atq; animi defectum adferat: tum quidem æſtuãti, ac commoto ventriculo aliquid eſt offerẽdum, quo feruor huiuſmodi compeſcatur atque extinguatur. Calidis etiamnum morbis ac bilioſis, iíſque corporibus, quibus flaua bilis ab hepate in ventriculum copioſa refunditur, ipſo acceſsionis vigore, quum maxima in ſtomacho mordicatio ab ęgroto perſentitur, vaporibúſque bilioſis cerebrum oppletur, tum quidem vel acceſsione media, reprimẽs victus exhibendus eſt, vt eſt aquæ coctæ, vel mica panis, vel betæ, aut ptiſſanæ potio, aut granatorum, vel aurengiorum ſucci vnum aut alterum cochleare, atq; hæc quidẽ omnia, vt & ſuperiora, pro cauſis quas diximus vrgentibus, diligentiſsimè obſeruanda ſunt: cibíque ſecundum temporis morborum rationem, quales poſtea deſcribemus exhibendi. In quo præterea id etiam ob-

Reprimens victus.

Cõſuetudinis ægroti obſeruatio. ſeruandum erit,vt(quod Hippocrates pręcepit) ab ægri,dum ſanus eſſet, cõſuetudine nõ omnino recedamus: niſi ipſa quidem huius temperamento omni ex parte ſit aduerſa. Id verò fiet ſi conſideremus, nunquid etiam proſpera valetudine multo vino, aut ex patriæ more cidrea, vel birea,aut multo alicæ,vel hordei cremore fuerit enutritus:talem enim victus rationem, non quidem omnino pręcindere,ſed quoad fieri poterit emendare oportebit: vt nonnihil de vi ac qualitate cibariorũ potius auferamus.Eſt præterea regionis conſuetudini,vitę conditioni,atque adeò ægrotantium fortunis diligenter inſeruiendum, vt ditioribus diuerſa ab inopibus alimẽta tribuamus.Eſt enim ſuo quiſq; modulo dimentiendus. Sed ſunt nunc varii nutriendorum ægrotantium modi,alimentorúmque differentiæ particulatim exprimendæ:atq; à tenui nutrimẽto incipiendũ.

Quis victus tenuis, quóque pacto ægrotantibus inſtitui debeat.

Aqua hordei. TEnuis victus, in potu quidem, aqua eſt hordei excorticati, vel ſucco aurengii,& tãtillo ſaccari,aut ſucco limonum,vel granatorum vino,ſuauior reddita:item *Ptiſſana.* ptiſſana,paſſulis,glycyrrhiza,dactylis,prunis ſiccis,cæteríſq; cardiacis appellatis fructibus ac floribus emendata. *Hydromeli Poſca. Oxymeli.* Quinetiam hydromeli,aut poſca,quibuſdã affectibus prodeſt: & oxymeli, quemadmodũ oxy-

ſaccara, hydroſaccara, & oxycraton: ſed hæ quidem potiones, haud ita frequẽter, atque id quod cõmune eſſe debet, exhibentur: potiúſque medicamẽto, q̃ alimẽto eſſe debent, hoc eſt ad humorum pręparationẽ, abſterſionem, aut inciſionem. *Oxyſaccara. Hydroſaccara. Oxycraton.*

Cibi pręterea ac potus loco eſſe poteſt elotus panis, aquam panatam quidam vocant, quæ hoc quidem pacto nonnullis apparari ſolet. Panis recentis, bene cocti latiora fruſta, cruſtis exciſis, in diſcum coniecta, calida imbui permittunt donec permaduerint: quæ deinde pertrita in polentam, atque adſeruata, ſuo tempore, aquæ coctæ admiſcent: ac dum pauló magis nutrientem, aut delicatiorem potionem efficere cupiunt, excorticatarum atque expreſſarum amygdalarum macma, aut ipſa amygdala leuiter contrita, nondũ tamen expreſſa adiungunt: quam potionem aquam dealbatam nominant. Potus præterea alius commixtus, atq; aliquantulũ nutriens eſto, hydroſaccara, cui dactyli fuerint incocti, vel oxyſaccara ſimplex, cum duplo aquæ hordeaceæ per interualla oblatũ: aut (ſi febris eſt ardentiſsima) ſyrupi acetoſi, vel oxalidis pars vna tribus aquæ hordeaceę partibus admixta. Quinetiam dum vehementius refrigerare nonnulli cupiunt, addũt ſyrupum de acetoſitate citri, atque ad putredinis obſtaculum de limonibus appellatum. Refrigerãt autem, atque aliquantulũ emolliunt violaceus, & ex portulaca confectus, quemadmodum roſaceus. At, *Aqua panata. Aqua dealbata. Syrupi aquis cõmixti in potu tenui.*

qui poma curtipẽdula expressa continet, parum nutrit, ac refrigerat: éstque gratissimi saporis, medicamẽti vim habet, neque ita frequenter exhibetur, sed ad humorũ præparationem, & aperiendas priores venas in magnis febrium obstructionibus propinatur syrupus capillorum Veneris, vel de cichorio simplex aquæ hordeaceæ dilutum recipiens. Proinde si vires ac consuetudo id expostulare videbuntur, vinum tenue, oligophorum, aqua cocta, eáque tepida dilutum plurimum conferre videtur. Omnis enim potio in morbis vt plurimum tepida, ne ventriculum offendamus, offerenda est: nisi id quidem vomitionum frequentia, aut nauseæ præpediant.

Hordeatũ. Cibus verò tenuis erit cremor ptissanæ (hordeatum appellant) aut solus, aut cui lactis amygdalarum cum mica panis percolati tertia pars, saccaro condita superaddita fuerit. Huic verò ad somnum prouocandum capita papaueris, ac dactilorum carnes incoquunt, & ad maiorem nutritionem, albũ capi vel pulli, hoc est, ipsam pulpam candidiorem ac delicatiorem minutissimè tritam, contusam, ac percolatam: quemadmodum ad ventriculi robur, & adstrictionem perdicum pulpas addũt. *Auenæ cremor.* Auenæ cremorem in hunc modum exprimunt Germani superiores. Italí *Panatella.* quoque in tenui victu panatellam adscribũt: nostris ingratam atque insuetam. Ea verò, fit mica panis aquæ feruenti, vel carnium optimarum

iuſculis incocta, ac modico ſale cõdita. Cui iam instructæ, dum lubricam aluum facere ſtudent, olei protici dulcis nonnihil addunt: ſi verò partes internas refrigerare, roſaceam, omphacium, punicorum aut aurengiorum ſuccum: & ad gratiam, ſaccarum: atque ad vberiorem nutritionem, contuſas ac percolatas carnes admiſcere ſolent. *Panatella Italorum.*

Quinetiam acuta febre laborãtes, meliorum carnium iuſcula, in tenni victu, pro morbi vehemẽtia & regionum cõſuetudine variè præparata, multum recreare ſolent. Neque enim vehemẽter æſtuantes ægroti, aut cibos pro arbitrio mandere, aut eos dentibus facilè cõfringere poſſunt. Quamobrẽ vt ex victu humectentur, & minore moleſtia, quod ferè ſemper faſtidiunt, aſſumant: iis iuſculis educari ſolent, quæ per æſtatem boragine, bugloſſo, lactuca, oxalide, portulaca ad refrigerationem, aut caloris commoderationem, conſultiſſimè temperantur. Per hyemem autẽ, ad humorum coctionem, pituitæ expectorationem, & venarũ apertionem hyſſopo, thymo, ſatureia, origano, cichorio: & ad commodiorem nutritionem, aliquot oui vitellis, atque ad virium vitalium robur, croci pauxillo emendãtur. Ea interim cautione diligẽter adhibita, vt percoctas herbulas, dum haurienda, vel cochleari aſſumenda ſunt, abiiciamus. Vnde plæriſque conſuetum eſt ipſa quidem iuſcula optimè condîta, ac bene coacta percolare, antequam ægrotis offerantur. *Iuſcula meliorum carnium.*

Sunt qui capum, gallinam, pullum gallinaceum, columbinum aut perdicinum, hordeo, capparibus, *Capus infarctus.*

passulis damascenis, aut corinthiis, atque interdum beta & atriplice condiant. alii nasturtium, hyssopũ, satureiam maioranam, ac petroselinum addũt pro diuersis affectibus. Nonnullis placet endiuiam adiicere, aliis calẽdulæ ac violariæ folia, vt etiam maluas, altheam, & albucum antiquorum in communẽ vsum reuocent: quibus permittendum esse censeo, modo id cum ratione ac modo fiat.

Iuscula pauperiorum. At quæcunque iuscula tenuioris fortunæ ægrotantibus ex carnis bubulæ, suillæ, aut, vt minimum ouillæ colliquatione detracta, napísque beta, spinatiis, brassica, per inopiam condita offerũtur: ea quidem pro cõsuetudine, ac vitæ conditione ita, quoad fieri poterit, commoderanda sunt, vt salsamenta reiicias, noxiáque à profuturis olera secernas. Sunt enim agricolæ, messores, athletæ, nautæ, aurigæ, atque adeo omnes operarii, solidiore in magnis febribus cibo educandi, quàm qui delicatiores, negotiis publicis, priuatísque studiis animum addixerunt.

Depuratũ pisorum. Nonnullis præterea morbis, aut etiã diebus, quibus ob religionem carnibus abstinetur (nisi morbi vehementia, maximúmque ægrotantis vitæ discrimen ad carnium iuscula compellere videantur) depurato pisorum aut cicerũ decocto ac iusculo (nam fabas, vt nec pythagorici, nihil moramur) eóque ouis croco, ac butyro condito vti possumus, in quo cichorium, diureticas radices, aut refrigerantes herbulas nullo discrimine pro variis affectibus incoquere consuetum est. Abstinendum tamen fue-

rit petroſelini, ruſci, aſparagi, carui, paſtinacæ, ac fœniculi radicibus, niſi id morbi natura, aut maxima venarum obſtructio expoſtulare videantur. Ac ſi iis quidem neceſſario vtendum erit, optimum fuerit lactuca, oxalide, portulaca, atque id genus cæteris paulo frigidioribus emendare.

Prætermittenda ſunt hoc loco iuſcula, pulpam citrullorum, cucurbitarum, cucumerum, pepônum, auguriarum ebullitam recipientia: tum quòd inſipida ſunt, niſi multum emendentur: tum etiam quòd flatus excitent: hoc vnum habent, quòd bene præparata refrigerant atque humectant. Permittenda ſunt tamen hæc quibuſdam Italiæ ruſticis, vt & Neuſtriis noſtris ſua fructuaria edulia ac iuſcula, quemadmodum Lemouicis & Allobrogibus ſua raphanorum & naporum expreſſa, atque adeo Germanis ſuperioribus ſua decocta, vinum Rhenicum, aromatis & ſaccaro cõditum recipiẽtia: vel ardentiſſima febre laborantibus interdum offerri ſolita. Quæ omnia etiamſi ab omni medica ratione procul abſint, tamen ob conſuetudinem, ac regionis intemperiem, illis quidem minus, quàm cæteris nationibus officere ſolent: Quemadmodum nec quæ Foroiulienſibus brodetta & ſalfritta appellantur, vino, ouis & aromatis condita. Aiunt enim hi (ſed mea ſententia temere) ardentium ægritudinum ignem, aucto in internis partibus calore, facilius depelli, & quemadmodum ambuſta & inflãmata calidis medicamẽtis, ſic etiam febres magno ac cõduplicato calore emendari

Iuſcula, citrullorũ ac

Fructuaria edulia Neuſtriorum.

Expreſſa naporum & raphani

Decocta Germanorum.

Brodeta Salfritta.

poſſe contendunt. Atque in hunc ferè modum ſua ſunt Britannis ſaccarata hyppocratica, Germaníſque inferioribus byreata iuſcula, quibus butyrum pipere, gingibere, atque iſtiuſmodi aromatis condîtũ, vitellis ouorum & micæ panis commiſcent, incoquunt, atque ita concutiunt, vt altè ſpumãtia, etiam ardentiſſima febre laborantibus, magnis hauſtibus abſorbenda offerant. Quod quantum rationi obſiſtat, id verò quiuis vel mediocri iudicio præditus facilè dixerit. Recocta quoque quorundam iuſcula atq; igni repetita hochipotia vulgo dicta, valde noxia eſſe putauerim. qui mos etſi nonnullis ſanè ſit frequens ac communis, ægrotis tamen pernicioſus eſſe poteſt.

Hippocrotica Britãnorum. *Byreata iuſcula.* *Hochipotia recocta.*

At ſi quando vel ob corpulentiam, vel ætatis firmitudinem ægrotantes ſolidioribus cibis educare commodum eſſe videbitur: iis quidem vt nonnũquam obſequamur (quod tamen nullo ipſorum periculo fieri debet) ſummas auicularum, caponũ, pullorũ gallinaceorũ alas, colla, iecur, teſtes, vẽtriculos elixos, atq; ex regionis cõſuetudine præparatos exhibemus: Imò etiam interdum ſalubriorum carnium pulpas minutiſſimè conciſas ſaccaro ac roſacea delibutas ex cochleari propinamus: panèmq; iuſculo madidum (quem aut durum, aut ſiccum edere nequeunt) intermiſcemus. Omnium celerrimũ eſt nutrimentum, & tamen tenue, ex ouo ſorbili, vel eius vitello aqua elixo, ac cum iure oxalidis præparato. Etſi nõnulli paulo magis curioſi, oua ſubuẽtanea (quæ minus calida & febrilia eſſe contendunt)

Particulæ auicularum elixæ. *Ouum ſorbile.*

per integram noctem aqua permadeſcere ſinant, antequam coquant. Alii dum ſubuentaneis carent, ſemen (germen appellant) oui vitello coniunctum adimunt, ac nullo alio cibo aut potu ſuperiniecto abſorberi iubent. Sic enim aiunt magis nutrire, minoreque hepatis labore in ſanguinem conuerti.

Cæterum fructus annotini, ſerotini, generoſi, benè ſelecti, cocti, conditi, atq; , vt decet, apparati, quales ſunt vuæ, pruna damaſcena, ac perdigonia, mala apiana, curtipēdula, pyra certoliana, bonchriſtiana, atque huius generis cætera, ſuo tempore ac temperie propoſita, etiamſi minus vtiles ſuccos quibuſdam generent, tenui tamen alimento ſunt ægrotãtibus. atque hoc quidem gratiores, quòd os æſtuans parum torqueant, minuſque in conterendo ac maſticando laboris dentibus adferunt. Quamobrē in eum quidem vſum minutiſſimè conciſas carnes ac ferè conſumptas cum aurengiorum ſucco, ex cochleari propinamus, ne tantum ſit in maſticando moleſtiæ. *Fructus in tenui victu.*

Verùm quod ad medicandi in cibariis rationem attinet, quidam aiunt polentam frumentaceam bene præparatam atque emendatam abſceſſus internos, quos maximè cōcomitantur febres, ad celeriorē ſuppurationem perducere. Abluitur autem diligētiſſimè frumentum atque excorticatur, manibuſq; tãtiſper ſubigitur, donec totum aqua calida diſſoluatur: Lento deinde igni excoquitur, & rudicula perpetuò exagitatur, atque ita percoctū, ſaccari pul- *In cibo medicamenta.* *Frumentacea polēta*

uere, aut penidiis, tantillo ſalis ſuperinfuſo ad gratiam ægrotantibus offertur. Maturat præterea atque abſterget plurimum aliud iuſculum, cui hyſſopi pars vna, & glycyrrhizæ abraſæ quatuor, aquæ hordeaceæ tepidæ octo partibus per integram noctem infunduntur, deinde percolatum expreſſum ac coctum, adiunctis paſſularum, prunorum, dactilorũ, myrobalanorum, citrinorum, & Indorum ſingulis vnciis, atque aqua rurſus adaucta, bene coquitur atque optimè (vt dictum eſt in tritico) commaceratum, & ſaccaro dulcoratum, ægrotanti abſorbendum datur.

Iuſculum abſtergẽs.

At ſi magna febris eſt, abſceſſu'ſque à calida cauſſa fuerit, cremore ptiſſanæ, vel farina hordei aut ſimilaginis, lacte amygdalarum dulcium permixta, cocta ac percolata, & ſaccaro gratiore facta, vel panis mica communi ptiſſana tepida ſubacta ac percolata vtendum eſſe multi, rectè quidem, exiſtimant. Nonnulli ad communes vias reſerandas, vtũtur cichorii vel ſummitatum lupuli vel aſparagi primo decocto. Alii, aquæ hordeaceæ, in qua fœniculi radix paululum ebullierit, boraginẽ & bugloſſum ad tertias incoquũt, atque id pultis genus cum lacte amygdalarum vel cicerum iuſculo ægrotantibus offerunt.

Victus tenuissimus, in acutis ac peracutis febribus.

TEnuissimus aut exactè tenuis victus, tunc quidem ægrotantibus est idoneus, quum natura aduersus morbum, atque ipsius quidem statu totis viribus contendit. Quæ si valida fuerit ac firma, nullo ferè nutrimento, nisi post absolutam pugnam, opus habebit: quod facilè iudicabimus ex sudore aut alterius generis insigni vacuatione, quæ magnis accessionibus superuenire solet. At si tanta fuerit naturæ virium imbecillitas, vt ob deliquii vel syncopes metum quidpiam illi nutrimenti, vel medio certamine exhibere sit necesse: id verò pro consuetudine pauxillum esse debebit: Cuiusmodi est in vehementissima siti, atque ardore vrgentissimo, aqua fluuialis vase vitreo super cineribus calidis incocta, cui passulas & coriani integri ac præparati tantillum cum hordei excorticati pauxillo addideris. Cui potioni dum ægro proponitur, nonnunquam permiscemus syrupi violacei paululum, si constrictior est aluus: si verò lubrica, syrupi rosacei vere nouo præparati, vel syrupi rosarum siccarum (qui quocunque tempore confici potest) eam portiunculam quæ decumbenti minus ingrata fuerit. Sunt qui saccari rosati ex tabellis in puluerem redacti permixtionem æquè approbent: Alii, conseruam rosarum admiscent: Nonnulli tantillum addunt

Exactè tenuis victus quãdo cõmodus.

Potus in tenuissimo victu.

Aqua cocta.

Aqua hippocratica. cinnamomi, vt aquã hippocraticam conficiãt : qua equidem, ſi calidior eſt morbus, abſtinendum fuerit : quemadmodum & hydromelite, cinnamo- *Bochetũ.* mo condito, quod bochetum nominant. Verùm ſi vehemens tuſſis cum excreatione ægrotantem *Syrupi ad tuſſim cum febre.* affligat, ſyrupos de hyſſopo, praſſio, menta, roſis ſiccis, aquæ coctæ, vt dictum eſt, admiſcebis : atque adeò Iuiubinum & ſtecadinum, ſi res vrgere videbitur. At vbi magnum alui profluuium, acutæ febri pro malignitate morbi ſucceſſerit, vt in cholera, mala thoracis morborum criſi, vel rubellis *Aqua fabrorum & chalybeata.* puerorum accidere videmus : tum quidem aquam fabrorum, vel in qua chalybis aut auri fruſtum ſit extinctum porrigimus: cui nonnunquam ſyrupum de acetoſitate citri, aut de limonibus aduerſus putredinem, & cydoneorum, ſi metus eſt à viribus, aut ad maiorem aſtrictionem ſyrupum de Rhibes, vel vtrumque ſimul duplici aquæ ſupradictæ por- *Iulapium Alexãdrinum.* tioni adiungimus. Quidam Iulapio Alexandrino, bene liquido, ſaccarata roſacea multis aquæ coctæ partibus permixta, vti malunt: potum placentinum *Potus placentinus.* ob gratiam appellant.

Cibus tenuiſſimus. Cibus autẽ tenuiſſimus ad virium roboris tutelam in peracutis febribus eſto, paſſularum corinthiarum elotarum, vino tenui, eóque odorato aſperſarum cochleare vnum, aut ad ſummum duo: vel paſſularum damaſcenarum ſaccarata roſacea inter diſcos ſuffocatarum totidem, aut pruna ſicca & annotina æquis vini & aquæ partibus incocta : medulla panis biſcocti optimi aquæ coctæ infriata, vel

ob ægrotantis consuetudinem vino albo dilutissimo emollita: cui additur ad gratiã & refrigerationẽ conseruæ boraginis aut violarum tantillum: vel ad paulo maiorem nutritionem gelatinæ fusæ ac colliquatæ pauxillum. Proinde hoc diligenter aduertendum esse censeo, vt cibus potúsve pro ægrotantium morositate varietur, cardiacísque pulueribus ad morborum malignitatem ac virium robur condiatur.

Victus vberior, morbis mitioribus factis, ægroto tamen admodum imbecillo.

VT ardentibus ferè omnibus febribus, morbísve acutis ac peracutis tenuis, atque adeò tenuissimus victus conferre dictus est: sic sanè mitioribus, & paulo minus noxiis, pleniorẽ cibariorum mẽsuram exhibere oportet, tũ quòd metus est, ne ex paruo in maximũ discrimen imbecilla natura promptissimè concidat: tum etiam magis, quòd longiori peregrinationi absoluendæ copiosius viaticum peregrè proficiscenti assumendũ esse videatur. Quamobrem nõ ab Hippocrate solùm, verũetiã ab omnibus qui post eũ scripserunt medicis, ea nutriendorum ægrotantium norma præscripta est: vt diuturnioribus morbis vberior victus vel tũ maximè offeratur, quũ nullus apparet naturæ (qui suis interuallis aduersus morbum fieri solet) conflictus.

præter quorum ſententiam hoc etiã à poſterioribus additũ fuit, vt plenioreˉ victũ (qui deinde reſumptiuus appellatus eſt) morborũ declinationibus poſt vehementioreˉ ipſorum impetum cõferre dicerent.

Reſumptiuus victus. Vberiorem igitur aut reſumptiuum victũ appellabimus cum practicis recentioribus eum, qui paulo plenior aut plenus antiquis dictus eſt. Quo certe nutritionis genere in his morbis vtendũ conſueuerũt, in quibus ob longas & acutiſſimas febrium acceſſiones, poſt depulſam morbi vehementiam, magna virium ac roboris proſtratio eſt: atque interdũ magis, dum quocũque morbi tempore pertimeſcimus ne futuræ criſi, hoc eſt ei quæ conflictationi vehementiori ſuccedere ſolet, excretioni ſufficere non poſſit. *Victus paulo plenior duplex.* Quapropter duplicem eſſe huiuſmodi victũ animaduertendum eſt: alium quideˉ magis delicatum & concoctu facileˉ, qui cõſumptis, gelatinis, cõtuſis, atq; huiuſmodi cæteris abſoluitur: alium verò communeˉ, & minoris in cõterendo ac cõficiendo laboris, qui melioribus, carnibus, piſcibus, iuſculis, fructibus euchymis commodè & ſuauiter apparatis perficitur: præmiſſa tameˉ (quemadmodũ in cæteris nutriendorum ægrotantium legibus dictum eſt) virium ægri, temperameˉti, regionum, ætatum atq; anni temporum diligentiſſima perſcrutatione.

Febribus igitur continentibus, aut peracutis, vires magnopere reſolueˉtibus, vel in Hecticã degenerãtibus, poſt partiũ internarũ reſolutas phlegmonas, pulmonũ aut aliarum nobiliũ partium abſceſſuũ ſuppurationem: quum cibi ſolidiores nõ poſſint ab

ægrotantibus aſſumi, neque iis etiam offerri debeāt, ſit tamē plenius, atque vberius nutriendum: id verò (etiamſi ægrotus de vita periclitetur) extractis ac ſubtiliſſimè expreſſis carnium aut aliarum rerum ſuccis fieri debebit hoc pacto.

Primum quidem extremè deiectis ægroti viribus, contritoria dentium facultate, ipſáque deglutitione adeò imbecilla, vt vix etiam ſorbere atque haurire poſſit: aliquid excogitandum eſt quod potionis loco propinatum, ſuccum carnium colliquatarum contineat: nullámque ipſius in deglutiēdo vel hauriendo expoſtulet operam: partéſque interiores ſiccas, atque humido naturali exhauſtas aliquantulum recreet, ac quoad fieri poterit, citiſſimè inſtauret. In quem vſum potum reſtaurantem aut diuinum vulgò dictum ſorbendum cum ſaccaro aut cinnamomo tepidum atq; ex gutto (biberonem vocant) hauriendum proponimus. Id autem nutrimenti genus quidam ſublimatum carnium, alii aquam carnis appellarunt. Quam duplici ratione confici poſſe certiſſimum eſt, vel per ſublimationem aut deſtillationem (quæ poſtrema ratio, ob τοῦ ἐμπυρεύματος noxam, ventriculum offendere creditur) vel per decoctionem in vaſe duplici (balneum Mariæ vocant) quæ vt celerius abſoluitur, ſic interdum minus temporis aſſeruatur, citiſſiméque corrumpitur ac mucum contrahit.

Potus reſtaurans aut diuinus.

Sublimatio autem vel deſtillatio carnium ſic fieri ſolet. Vitulinæ, capellinæ, aut ouillæ in fruſtula conciſæ, vel pullorum, caponum, aut gallinarum

Sublimatio vel deſtillatio carniū.

pinguium carne copiosiore præditæ pulpæ, additis vitulinis pedibus, nummis solaribus, aut purioris auri tenuissimis philuris infarctæ coniiciuntur in vas chymisticum, vitreum, aut luteum, plumbeo capitulo coopertum, bene obturatum, luto ex farina, oui albumine, & tantillo masticlies delibuta (lutum sapientiæ vocant) confecto, ita cõglutinatum, vt receptaculo capitulum cohæreat. quibus ad gratiam & mitigationem eius caliditatis quæ ab igne concipitur addemus, hordei deglubati atque excorticati vnum atque alterum pugillum, rosarum rubearum siccarum, aut recentium, vino granatorum acetosorum, vel rosacea aut omphacio prius infusarum pugillos duos, cinnamomi electi pauxillum: atque hæc omnia veluti per thorulos in conceptaculo disposita, insperguntur electuario manuschristi perlato, de geminis, diacameron, diamargariton frigido, & ad flatuum discussionem, coriam subtilissimè cõtriti puluisculo. Proinde si medicamentosam potionem efficere studeamus: addimus decoctioni ad capitis affectus, cephalicas plantas, origanum, stecadem, pulegiũ, & id genus cætera. Ad renum vitia, radices aut plantas deturbando calculo dedicatas: ad epilepticos pæoniam, atque ad venas obstructas, quartanas, icterum, oxyacãthæ radicem, viscum quercinum, scolopendrium, polipodium & huiusmodi. quibus omnibus copiosum saccarũ rosatum addere multis placet. Malunt autem quidam pulueres cardiacos post destillationẽ potui per linteum percolare ac permiscere, ne vis ipsorum odo-

Destillatũ restauratiuũ medicamentosum.

rata, ſubtilis, atque admodum tenuis, ignis ardore euaneſcat: addúntque ad cerebri ac ſpirituum inflammationem diamoſci ac diambræ nonnihil: & ad ventriculi atque hepatis adſtrictionem diarhodon, & traſandallum, quibus etiam optimum eſſe videtur acorum, gentianam, helenium, imò interdum theriacem deſtillandis rebus adiungere: atque hac nituntur ratione, quòd dicant amaritudinis & inſuauitatis permultum ipſa ſublimatione deponi. Quinetiam plerique malunt auri folia ad ditiorum illecebras, quàm nummos aureos, aut ipſum etiam aurum ſolidum atq; obrizum carnibus permiſcere. Aiunt enim ſolidum parũ admodum conſumi: fieríque deſtillationem longè gratiſſimam: ſiquidem vas chymiſticum ac deſtillatorium aqua feruenti ſuper lebete innatet, vel ſabulo ſuper fornace inſideat. hoc enim pacto, minorem ab igne noxam accipere, ſatiúſque eſſe carnes antequam deſtillandas immittamus, prius in olla aliquãtulum efferbuiſſe, ad inſalubriũ excrementorũ ablationem.

Quod autem celerius apparatur deſtillatum reſtauratiuum, id vaſe duplici fieri ſolet, carnibus eo quo ſupra dictum eſt pacto condítis, minutim conciſis, & in capacem phialam coniectis, quãtum permittere videbitur colli anguſtia. Verùm carnium fruſtula filo conduplicato erunt traiicienda, ac ſibiinuicem colligãda, obturandáque phiala, vel linteo vel bombace, oui albumine & farina hordeacea madido: ita tamen, vt filum quo carnes inuicem contineantur, extrà promineat: atque hoc pacto, ſuper le- *Aliud deſtillatum.*

bete aqua pleno, qui lento igni ſit ſuperpoſitus, per integras quatuor horas ſinenda phiala, donec in humorē bona pars carnis abierit. Verùm oportet ipſam phialam feruenti lebetis aquæ, vſque ad collum ſic inuerſam eſſe, vt tamen eius fundum non contingat: atque vndecunque bene fulciatur, ne vacillet. Exactis deinde quatuor horis, ſenſim ignem, vt ea refrigeſcat, adimito, alioquin calidam ſi exemeris, protinus confringas. Ea poſtmodum aperta (quod ſuperinfuſa tepida ſenſim fieri oportet) filum atque adeò carnes leniter extrahito, vt ſola tumdemum aqua remaneat: quam hippocraticæ modo percolatam, ac cinnamomo & ſaccaro conditam, ægrotāti propinare poſſis, Atque hic ſanè victus extremè laborantibus ægris eſt accommodus: qui tamen nonnunquam delicatius pro ipſorū fortunis, vel etiam frugalius, & minore ſumptu ac condimento, vbi per facultates non licet, apparari poteſt. Quæ variandi atque inſtituendi ratio, prudentioris medici iudicio relinquenda eſt.

Victus reſumptiuus, nondum confirmatis viribus.

NOn ita deiectis ægrotantis viribus vt celerrimum pertimeſcamus interitum, plenior alius victus inſtitui poteſt, qui cibi & iuſculi vicem habeat. Fit autem is optimarum carnium

diutiſſimè ac lento igni percoctarum pulpis, vt ad tertias decreſcant: quæ deinde cetaceo linteolo cum cinnamomo percolatæ, atque ipſa expreſſione liquidiores factæ, cõſumptorum eduliorum nomen acceperunt, conſummata noſtri vocant: fiunt ergo in olla communi ratione hoc pacto. Pullum Gallinaceum integrum, vel etiam capum aut gallinam (cuius venter interaneis abiectis, hordeo, paſſulis, lactuca, portulaca, maiorana, tantillóque ſaccaro & cinnamomo ſit infarctus) in ollam coniiciunt, cum ea fluuialis aquæ vel criptæ aut ciſternæ portione (nam ea celerius alit) quæ ad ebullitionem ſufficere videatur. Poſt primam autem ebullitionem, aquam rurſus augent, ſalis pauxillum, ac (ſi morbus eſt in renibus) fœniculi, petroſelini; aſparagi, ruſci radices addunt. Si verò ad partes nutritorias morbus pertineat, bugloſſi, boraginis, ac cichorii folia conciſa adiungunt. Conſumpto qui denuo iniectus liquore, vt à carnibus oſſa ſponte ſecerni conſpiciantur: tum ipſas quidem carnes extrahunt, earúmque ſuccum prælulo, aut torculariolo, vel quouis alio pacto exprimunt: quem rurſus cum ſaccaro, cinnamomo, ac roſaceæ modico ebullire ſinunt, vt tandem ſpiſſior fiat: atque hoc quo ſupra dictum eſt pacto, in vſum adſeruant, vno aut duobus cochlearibus per interualla ægrotanti oblatis. Qui ſuccum meraciorem expoſtulant, carnes ab oſſibus coctione ſeiunctas extrahunt, cuneóque ferreo oſſa contundunt, ac ſubigunt. Deinde verò rurſus

Cõſumpta.

Cõſummata vti fiãt.

ebullire permittunt,addita iterum aqua:quam vbi ad ſpiſſitudinem redactam vident, tum carnes extrahunt:cetaceo liquidiora percolant:quod ſolidius eſt,prælo committunt, atque inde ius exprimunt, quod ſuperiori adiungant. Id rurſus igni ad maiorem ſpiſſitudinem cogunt,demum condunt atque aſſeruant.Modus propinandi eſſe debet ad duo cochlearia caldariolo liquefacta, ac certis interuallis oblata. quo ferè pacto confici ſolet quod Geladorciũ ac gelatucinum Itali,noſtri Gelatinam vocant: hoc vno dempto, quod ſuperius enumeratis carnibus, capum,gallum vel gallinam veterem, pectus vitulinum,perdicem (ſi aſtringendum eſt)veterem aut alias(ſi opus eſt)ſolidioris nutrimẽti carnes adiungunt: atque iis etiam pedes agninos, arietinos, aut vitulinos, ad viſcoſitatẽ ipſo iuri conciliandam adiiciunt: vt in cauea refrigeratum facillimè congelaſcat.Limpidum autẽ efficiũt colato per philtrum vel manicam aut caligam Hippocratis(ita enim appellant)iure cum modico cinnamomi,& oui albumine:quibus nõnulli addunt cardamomi ſeminis nõnihil & croci portiunculam: etſi ad colorem alii ſuccini puluerem adiicere malint, & ad vigorem, vini albi in percolatione tantillum:quod in coctione adiicere nolint,ne aceſcat.

Geladorcium. Gelatina.

Quinetiam iis diebus quibus carnium eſu vel ex voto vel ex præcepto interdictũ eſt, poteſt quidem Gelatina, piſcium carnibus confici atque apparari: veluti ſi lucii, percæ, vanduſiæ, carpionis, rhombi, auratæ,aut ſaxatilium piſciũ carnes,ariſtis ademptis

Gelatina.

ita decoquantur, vt in mucum bona pars abeat, reliquum percolatum,atque aromate & oui albumine limpidius factum, sic asseruetur vt dictum est.

In diarrhœa,lienteria, dysenteria , cœliaco, magnis attenuationibus , atrophia, marasmo , hectica, siquãdo medica ratione , quæ tamen victu absoluatur, vires erũt celeriter instaurandæ, præter expressum armum ouillũ, capum ac perdicem(nam hæc aliquo succo gratiore, vt est punicorum aut aurengiorum condita, rosatóque saccaro inspissata facilè absorbentur) item præter Marcipanes , seminibus roborantibus pro maiore parte cõfectos: poterit imperari syrupus resumptiuus,quem plærique recentiorum ex decocto carnium testudinum nemoraliũ bene depuratarũ,abiectis capitibus, pedibus ac caudis cõficiunt,additis passulis,hordeo,nucleis pineis, pistaciis,seminibus frigidis maioribus: ac siquidem aluus erit cohibenda,semine cidoniorum & maluæ, puluere rosarum,sandalli,boli armenici,gummi arabici, & tragacãthæ:plæriq; ad robur naturæ adaugendum expressionem colatam inspissant electuario resumptiuo, quẽ descripsit Nicolaus,in puluerem redacto, cui addunt pulueris moscati & ambarati nõnihil ad gratiam,& spirituũ recreationẽ. Cuius rei conficiendæ ac componendæ rationem secũdum artem,futurum est vt aliquando doceamus.

Expressa. *Marcipanes.* *Syrupus resumptiuus.*

Victus communis resumptiuus, viribus ferè cõfirmatis.

OMni iam periculo ablato, prorsúsque remota interitus suspicione: tum quidem paulatim ad pristinam nutriēdi corporis consuetudinē reuocandi sunt ægroti. Quamobrem imbecillibus adhuc existentibus coquendi viribus, veluti nunc primùm à morbi conflictu liberatis, quales sunt declinantibus ad salutem acutis aut peracutis, siquando solidiore cibo ventriculum assuefacere cupimus: meliorum ac solidiorum carnium diutissimè elixarum succum percolabimus: ac quod reliquum est macmatis per cetaceū exprimi, deinde mortario valde contundi, alio iusculo ablui, ac rursus tamisio vel crassiore linteolo percolari præcipiemus, addito in postrema percolatione omphacii tantillo vel acetoso alio sapore, aut parum acerbo, qualis est punicorum, & ad dulcedinem (quæ nonnullis plurimum grata esse solet) saccaro: ad robur ventriculi, triasandalo, aut electuario manuschristi perlato.

Succus meliorū carnium.

Quinetiam interdum carnium contusarum ac bene pistatarum expressioni, ante colaturam, addimus micam panis iusculo earundem carnium aliquantisper infusam, cum amygdalis etiam contusis, superadiecto modico vini granatorum, & aquæ rosaceæ. Id cibarii genus pistatū & contusum vulgus nostrum appellare solet, qui etiamnum potest ichthyophagis ex piscium meliorū carnibus, aristis

Pistatum. Contusum.

abiectis eodem pacto præparari.

Proinde quemadmodum calidis & ſiccis affectibus elixas carnes, eáſque ita apparatas ac conditas, vt iam ſæpe dictũ eſt, offerre ſolemus: ſic etiam frigidis aſſatas exhibere decet, etiamſi morbus prius acutus fuerit. Itaque viribus imbecillioribus, gallina iunior phaſianata, gallinota, phaſiana, vel perdix, aut ouilla exaſſabitur: Deinde verò puluere cinnamomi tenuiſſimè trito paululum conſpergetur: ac demum ab igne extracta, aqua roſacea aut vino odorifero muſcatello irroretur, atque ita adhuc calida piſtetur & ſubigatur, inſtillato ac perpetuo ſuperiniecto vino aromatico. Id ita cõtuſum ac nitidiore linteolo inuolutum, torculari ſubmittatur, è quo ſuccus extractus ac paululum excalfactus, ægro propinetur, admixto granatorum vel aurengiorum ſucco, aut ſaccaro roſato ad gratiam . Nonnulli carnes exaſſandas gratioribus herbulis inferciũt, ſiue hæ ſint frigidiores, ſiue etiam paulo magis calidæ, ſed hoc percolatum iuſculum ingrati ſaporis eſſe ſolet.

Elixæ carnes.

Expreſſum carnium elixarum.

At ſi vſqueadeo robuſtæ ſint ægrotantium vires, vt ſine ſucci expreſſione carnes exaſſatas commanducare poſſint: eas verò minutiſſimè contuſas, ac cultellis duobus conſciſſas, commodè apparabimus, admixtis mali punici granis aut aurengii medulla interiore ad guſtum ſuauiorem. Sint autem carnes perdix iunior, pullus gallinaceus octo vel ad ſummum quindecim dierũ aut paulo prouectior, turdus montanus, pullus columbinus etiam iunior, ac nondum venerem expertus: atque vbi ad grandio-

res aues erit progrediendum : nunquam excedere haſtodellum aut phaſianatam gallinam licebit. Idipſum de piſcibus carne ſolidiore præditis efficere par eſt, rhombo, lucio, perca, vandoſia, ſolea: quorum pulpis cum pane, amygdalis, ſaccaro & roſacea cõtuſis, ius album in eundem vſum conficiunt: quod idem ex albo capi, aut vitulina iuniore à quibuſdam coquis fieri ſolet, albam comeſtionem vocant.

Ius album.
Alba comeſtio.

Tenuioris autem fortunæ ægrotantibus, vitulinæ iunioris fruſtulum de pectore extractũ, minutim conſcinditur: ac iure oxalidis aut omphacio cõditum propinatur, cruris item ouilli expreſſum, aut eius aſſati minutiſſimè contrita caro: pedes agnini benè mundati, cũ oui vitello & myrepſica fricti: itẽ auicularum teſtes, iecora, ventriculi, alæ, cerebella, ita vt iam in victu tenui dictum eſt apparata: denique cætera quæ pro cuiuſque regionis cunſuetudine condiri atque inſtrui conſueuerunt.

Turtæ Italicæ.

Placẽtis delicatioribus vtuntur Itali (turtas vocãt) quibus guſtatũ in ægritudinibus biliofis excitẽt, atque interim corpus nutriant, viréſq; ex morbo deiectas inſtaurẽt. has autẽ ditioribus apparare ac cõficere ſolẽt: quẽadmodũ ſaccaro, melle, amygdalinis, pineis ac piſtacinis nucleis, & huius generis cæteris præparare marcipanes : quibus vtriſque præter cõmunẽ conficiẽdi rationẽ, etiam cõtuſas meliorũ auicularũ carnes infriare, odoratíſq; herbulis cõdire ſolent. Placentas aut turtas cõficiunt hoc ferè pacto. Sartaginis (in hũc vſũ ita præparatæ, vt operculo cõtecta vtrinq; cãdẽtes prunas aut cinerẽ calidũ percipere poſſit) fundũ medulla, adipe, vel butyro recẽti

illitũ, membrana paſtilitia obducũt:huic inſternũt lactucã,portulacã,endiuiã leuiſſimè contuſas, prius quidẽ ebullitas,& aqua ſaccarata maceratas: quibus amygdalarũ & paſſularũ, quas corinthias vocamus, cõtuſum ſuperiniiciũt:Inde verò pulli elixi,aut perdicis carnes fruſtulatim cõciſas, abiectis oſſibus,ſuo ordine cõſternunt,atq; extendũt: rurſúſque cõtuſis paſſulis & amygdalis,operiũt:his odoratas herbulas denuo inſpergũt, atq; eo quo dictum eſt modo apparãt: ac tum demum capi,gallinæ aut pulli iuſculo humectant . Hæc omnia, vel omphacio,vel vino granatorum exacuunt: gratiora autem reddunt inſperſo coriani præparati, myrepſicæ,ac cinnamomi puluere,aliquot ouorũ vitellis excepto. His alterum mẽbranæ paſtilitiæ ſoliũ ſuperiniiciunt,atq; operculo teſtaceo cõtegũt,nec ignẽ remouẽt,donec mediocrẽ ſiccitatẽ paſta cõceperit:quã nonnulli cũ ſaccaro roſato pinſere , fundúmque ſartaginis charta butyro inuncta illinere ſolent.

Quibus per fortunas delicatioribus cibis veſci nõ licet:his panatellã variè præparatã Itali propinãt,nos offam cuiꝰ panis optimo iuſculo benè madidus fuerit,obiicimus: aliis autẽ pruna,aut vuæ damaſcenæ, annotinæ,vino& ſaccaro incoctæ,aut ſuper caldariolo ſuffocatæ offerũtur.Item linguæ ouillæ vel veruculo toſtæ,vel ſuffocatæ,vel ſuper craticula exaſſatæ. Itẽ vitulini atq; etiã arietini pedes, vel bulliti,vel cũ ouis & nuce muſcata frixi addito omphacio,aut alio etiã pacto pro cõmuni cuiuſq; regionis cõſuetudine apparati. Iuſcula quoq; in cõualeſcentium gratiam ſpiſſiora confici ſatis eſt conſuetum : addito *Iuſcula ſpiſſiora.*

vno aut altero oui vitello, cum tantillo omphacii, caldiusculum & brodetum nominant: quod aromatis nonnunquam & tantillo croci condiunt. Proinde, vt huiusmodi ægrotantes aut à morbo conualescentes facilius edant ac cõficiant carnes sibi oblatas: eas minutim contundere oportet: ac iubere vt dentibus optimè subigant antequam deuorent. Primis quoque diebus non abs re fuerit diutissimè cõmasticatarum carnium reliquias aut macma (ne ventriculum grauet) expuere, earúmque tantum substantiam exugere, atque ita paulatim conualescentibus ad consuetos cibos redeundum. Vix enim credas quantum ex ingurgitatione incommodi accidere soleat.

Caldiusculum. *Brodetum.*

Potus autem in resumptiuo nutriendi genere sanequam varius est, ac pro morborum differentiis etiam diuersus. Quibusdam enim, vt phthisicis, hecticis, marasmo, atrophia laborantibus, lactis asinini recẽs emulcti potũ veluti medicamẽtũ imperam⁹. Cuius penuria ad caprinũ & vaccinũ itur. Emẽdatur autem lac variis modis. Nam si febris suspicio est, cum alui (quod plerunq; accidere solet) profluuio, tũ quidẽ auri, argenti, vel chalybis frustum candens in eo extinguinus. Ac si in pulmonib' vlcus pertimescitur, saccari rosati puluis lacti infriabitur. qui potus, singulo mane, longè à cibo exhiberi debet. Est enim alimento ac medicamento quibusdam. Quod reliquum est, id magnopere obseruare oportet, vt nunquam nisi coctam aquam conualescentibus sinamus, nihilque præsertim hyeme ac post vehemẽ-

Potus conualescẽtiũ. *Lac asininum.*

tiſſimas febres niſi moderatè tepidum in potu aſſumere oportet, menſuræque ſagaciſſimè prouidendum, vt paululum ac ſæpius guttur à febris reliquiis adhuc aſperum irrorent: neque vbertim atque affatim hauriant: vnde venarum ingurgitatio, hepatis obſtructio, ventríſque prominentia ſuccedit. Magis enim in potu delinquere ſolent ab acutis aut peracutis redeuntes, quàm in cibo, àut aliis rebus ad ſanitatem commodis. Temperabitur autem aqua pro conualeſcentis deſyderio vel hordeo, vel ſaccaro, vel pane, vel amygdalis, vel vti videbitur. Vinum autem non ſinemus niſi febre omnino extincta. Cuius ſi quædam reliquiæ viribus admodum deiectis ſuperſint, aluíque profluuio aut magna liquiditate laboret: tentandum quidem vinum tenue, oligophorum, multum aqua cocta dilutum, interdum rubellum, nonnunquam etiam album, atque id in paſtu tantùm, & dum nutrientem cibum aſſumit. Nam alio dum ſitit tempore, reliquíſque horis à paſtu, ptiſſanam porrigere tutum eſt, vel meraciorem ac dilutiorem poſcam: atque æſtate interdum oxycratum, ſi vehementiſſima & ardentiſſima ſitis eſt: quod in declinatione peracutorum morborum aut etiam acutorum accidere ſolet. Verùm id quidem ea lege ſinimus, dum nullam eſſe vlceris interni ſuſpitionem certò ſcimus: alioqui aceto eſſet abſtinendum. *Vini vſus.*

Ptiſſanæ autem appellatione permulta ex hordeo præparata compræhenduntur, quòd vel cibo vel potu exhiberi ſolet. Etenim quæcũq; iuſcula ex hor-

deo fiunt, ptiſſanæ nomen retinẽt. quæ ſi non excolata fuerint, vt bene decoctum hordeũ adhuc integrũ remaneat, ptiſſana tota dicitur: qua bene præparata Hippocrates in reſumptiuo vict⁹ genere vtebatur. Si verò percolata fuerint hordeata iuſcula, tũ quidem cremoris ptiſſanæ nomen aſſumũt, noſtris hordeatum & hordeum mundatum dicitur, tenui victu accommodum. At ſolum hordei decoctum ablato atque abiecto grano, aut prima hordei aqua, ptiſſana ſola aut ſimplex nominatur: tenuiſſimo victu exhiberi conſueta: fítque vel meracior, vel dilutior pro coctionis mora.

Ptiſſana tota. *Cremor ptiſſanæ.* *Hordeatũ.* *Hordeum mũdatum.* *Ptiſſana ſimplex.*

Ptiſſana vti cõficitur. Exactè autem cõficiendæ ptiſſanæ ratio ſic habet. Hordei excorticati vel mundati circiter librã vnam aſpero linteo confriabis, vt vſq; ad interiorem corticem diducatur. Deinde tertio aut etiã quarto calida ablutum in ollam infundes, additis octo aquæ fluuiatilis libris: primã quæ ebullierit aquam, tanquam inutilem abiicies, addéſque rurſus aquæ calidæ libras aliquot: quas poſt primam coctionem ac moderatã ebullitionem (quæ lento carbonum igni fieri debet) percolatas, vaſe vitreo recondes in vſum. Ea ptiſſana ſitim ac linguæ aſperitatẽ mitigat, inflammatas partes lenit, præcordia humectat, febríq; ardentiſſimæ eſt accommoda. At ſi diuturniorem coctionem experiatur hordeũ, vt iam ſpiſſior ptiſſana fiat, tum quidem cibi & potus loco fuerit. Adulteratur autem variis modis, Iure carnium, pane incocto, aut mica panis (dum percolatur) addita: vel etiam amygdalarum cremore immixto: aliis

item permultis quæ vel aluum ſoluere, vel aſtringere, vel inflammatas partes refrigerare poſſunt. quod medici iudicio permittendum fuerit. Sunt qui farinam hordei à furfure mundatã incoquant, coctæq; pulli gallinacei iuſculum aut aqua coctum adiiciant, ſaccaróque condiant. atq; hoc pacto celeriter cremorem exprimunt. ſed hoc non ita ſalubre eſſe iudicatur. Alii ſimilaginis farinã in hunc vſum excogitarunt.

Quando præcipiendæ ſint ſuperius explicatæ victuum differentiæ in morbis, ſecundum praxim.

FRuſtra teneas ſuperius explicatas victuum differentias, ac compoſitiones, morborúmque genera ac tempora dignoſcas, niſi ſecundum praxim vtrunque ſcitè coniunxeris, exactéque ſciueris, quando tenui ac tenuiſſimo victu ſit vtendum: quóque morbi tempore hoc vel illud agendum ſit. quod proximum eſt vt tibi nunc breuiter exponamus atque indicemus.

Propoſito igitur morbo, qui ſit acutus ac breuis, conſtante decumbentis viriũ robore: principio quidem exactè tenuis victus imperandus erit, hoc eſt, quo nihil omnino nutrientis cibarii ægrum iubeas aſſumere. At ſi metus eſt à viribus naturæ, *Acutorum victus.*

aduerſus morbum pugnaciſſimè contendentis, ſitíſq; ſit maxima cum magno partium interiorum ardore, ſolam aquam vel coctam vel hordei tantillo permixtam exhibebis: aquam ptiſſanæ vel hordei vocamus. Ac ſi pauló magis nutrire deſyderabis, huic infundes gelatinæ paululum, aut deſtillati reſtauratiui nonnihil. verùm eam paucam, & magno temporis interuallo propinabis: atque interdum aquæ albæ, hoc eſt micæ panis, ac medullæ amygdalarum ſuperinfuſæ potionem offeres.

Acutiſſimarum victus. Si autem acutiſſimus morbus ſiccitatem extremam, ſitímque intolerabilem inducat: tum actu frigidam aquam (veri frigoris nominant) eámque multam, ſemel tantùm, ídque ardentiſſimi cauſonis tempore propinabis, etiam ex Galeni ſententia: vbi præſertim corpus tale eſſe videbitur, quod bene carnoſum, quadratum, & robuſtum dici poſſit: neque continens ex earum ſit genere quæ putris appellari debeat. Huius autem loco, vbi vires imbecilliores perſentimus, éſtque putredinis aliquod argumentum, ſyrupos refrigerantes aut Iulapia exhibere ſolemus, quæ punicum malum aut citrium, roſas, violas, acetum, oxalidem recipiunt. Quo tempore poſcam interdum conſulit Galenus: vbi nulla eſt partium exulceratarum ſuſpicio.

Victus extremè collapſorum. Proinde ſi vires ita concidere quocunq; in morbo videbuntur, vt proximè futuram ſyncopen præſagire poſſis: tum quidem eo victu qui in extremè collapſis viribus dictus eſt, vtendum: atque hoc aduertendum eſt, ne in ipſa criſi aut ante criſim exhi-

beas quicquam, nisi ob morbi vehementissimum impetum, aut nimium sudorem, vel profluuii exolutionem, vel etiam deliquium animi pertimescas: quod insignibus vacuationibus superueniens, vires in totum prosternere, omnémque absolutæ curationis expectationem vel peritissimo cuiq; adimere possit. Quinetiam, vbi vel media accessione, atque in ipso conflictu natura propè cõcidente symptomata læthalia irruere conspiciuntur: eo tempore nutriẽdum esse facilè censuerim. Verùm id quidem (vt dictum est) parcè admodum, ac cibariis facillimæ concoctionis, & distributionis celerrimæ: quǽque naturam coquendo & expellendo morbo plurimum intentam ab officio suo reuocare non possint. Idipsum faciendum est bulimo succedente, vel ea fame quam practici syncopalem dicũt, non habita tunc temporis accessionis impetus ratione. Sed non est appetentiæ credendum, tantúmque offerẽdum, quod ignis ardorem extinguat, aut saltem impediat. Declinante verò morbo, paulatim ad cibos nutrientes procedendum, victúsque primùm quidem tenuis, ac deinde plenior imperandus est.

In longis ac chronicis morbis eam rationẽ sequi oportet, quam tu quidem peregre proficiscentibus obseruandam esse facilè conieceris: quibus ob longum & diuturnum iter, largiore pecunia est opus. Itaque principio tenui victu erit vtẽdum, tenuiore autem, dum imminebit morbi accessio: ipsa verò crisi, tenuissimo: atque hoc pacto procedentium *Victus longorum ac chronicorũ.*

ſymptomatum multitudine & grauitate, immutandus erit victus, vt modò plenior, modò tenuior, ſecundum ægri vires exhibeatur. Declinante morbo, reſumptiuus ac paulo plenior conuenit: atque hoc pacto ſenſim ad conſuetudinem redeundum. Hoc interea obſeruandum, vt quæ lentè attenuata ſunt corpora, lentè reficiamus, ne nouæ cruditates inducantur. Quæ autem citò ſunt exhauſta (vt in acutiſſimis atque admodum breuibus morbis) celeriter etiam refoueamus: hoc eſt alimentis celerem & facilem coctionem præſtantibus.

Quod autem calidis & ſiccis morbis frigidus atque humidus: frigidis & humidis calidus & ſiccus victus proſit, ac conferat: id verò notius ac perſpectius eſt, quàm vt alia indicatione aut probatione indigeat: ſatíſque iudiciis omnibus comprobatum eſt, contraria contrariorum eſſe adiumenta. Sed magnus in ea re cibariorum habendus eſt delectus: vt ex arte ſcias, qui cuique temperamento concoctu faciles, aut eò minus conueniant, quáque diligentia ſecerni debeant. Quod libris ſuperioribus ſatis in genere explicatum eſſe videtur. Reliqua in ſimplicium pertractatione quando licebit abſoluentur.

FINIS.

INDEX COPIOSISSIMVS EO-rum quæ in hoc libello reperiuntur.

M

T

F I N I S.